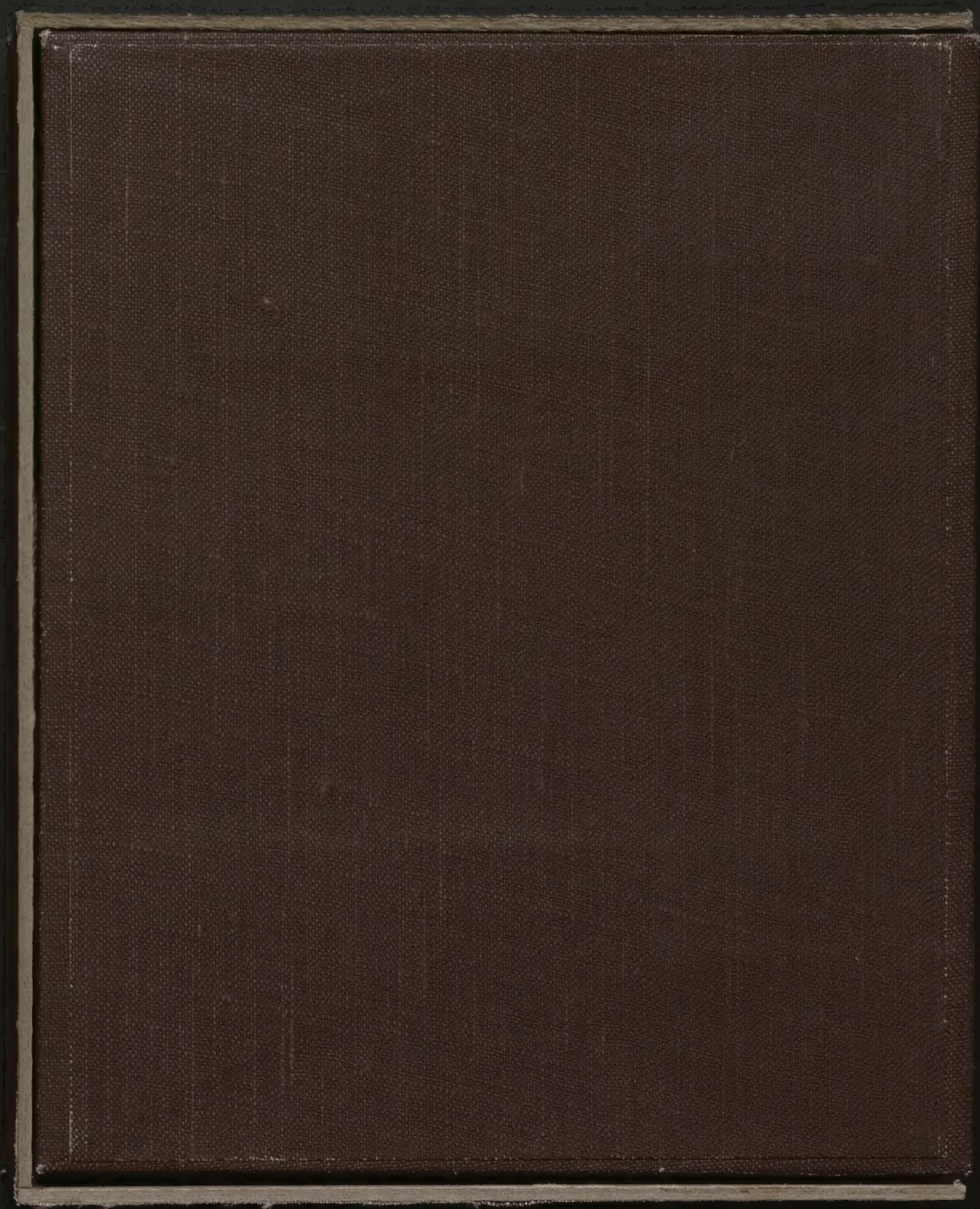
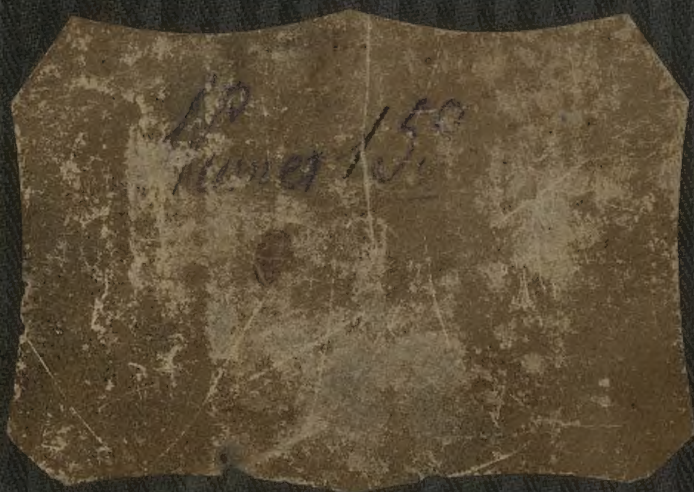


7253

II







A trio 9.5 Kenia 1895

1911. Jan.



Мені з зінкнї не воzył ся
а тїм да була, Козакн в дорозі
Знадоблї ся.....

J. Zagor
p.m.
1902
Сагайдачний

Dodac' co sie podobna, czy czekolady, czy wanilli, czy jakieg
go olejku czy poriechny cytryaty, czy jakich bakali
mnie gotowa blasku i smakuowana maslem i pro
miutko bita i kupa na nia i w kieliszku pije.
Gonimki somarone? Dlugi gatunek gonimki, dodac' wy
drylowac; ogonki rostawic, worumie do zimnej wody. Tym
nasem ostroka winnego octu ralla i 3 f. cukru roobie
syrop - potowac gonimki wytorze na sito, gdy obeschac
worumie w kieliszy syrop i odstawic natychmiast przy
Rogowaty kamienka polozowa - narażator, wyjac na
potmiskach domulakowa tyka: syrop zagotowac i woru
cie do tej kuty gonimki - odstawic. Dodac' tamte piosonne
gonimki, na nozby przykryc i na drugi dzien jut' rano
zagotowac raz jeden i raz po razach dzien - po
tem znów raz zagotowac i suchac' dzien - jeszcze
trzy raz zagotowac jut' do mielkoci. z cynamona
Kawathim, pawa, goindikami lab wanillami
Monele. Na gornie wody dobra tyka, czystego wy
na, rektore dobowe a gdy sie ustoi alai. Wapno wywia
cie. Monele porokac na wiot' pustki powygortac
i na noc rostawic: syrop roobie kilo cukru - kilo mone
worumie monele w kieliszy syrop - odstawic - na dru
gi dzien wyjac, zagotowac odstawic na noc na 3^{ciu}
rano zagotowac do mielkoci dodawaty wanilli i rano
na shtadai. - Traska drobna i krolestna katarte
Kamke rasyrac na mleko dosc gesto, wyptubiane
suche stiwki. worumie ich sie nasem zagotowaty
3^{ci} zgestniejac dai do bratnary, podlac maslem, i po
dai na potmisku
lub jak legamine w wydrygowany
nadda wyprze i wygnac

Przedmiotem niniejszego pisma jest
Ciasto pot francuskie

Pot jest męski jedno ceto jaje i jedno
zółtko, srodkowy na 3 cety rozmieszczać w
thuchasathu młotku, tyżecathu cuthru, do
rarem wymieszać i dobrane wyrobic dofo
thad fuchy rathow nie będzie, gdy dobrane
podrobnie, rozwałkowac na stolnicy i
w cisnąć w to ciasto ciwieri fte maste
jathnath fstezgo, szłtucac ciasto thłthar
sary w thofierter i walthowac dofothar
ani szadu maste w rascie nie będzie
gdy do zrobione robic z tego ciasta albo
jaththar w talh awanyh szlafrothack
albo szgalthi z thantfiteremni formaro
wac zółtkiem i maczac w cuthru na
pot wymieszanym z migdatami sz
temi lub siethanemni i wlozyc do fioca
migdatow do tej profiorcy wydarczy
ciwieri fte i ciwieri fte cuthru.

Lwów 8-12 903r

Jadwiga Arcasnewska

Stóg wydrylować i na 9 dni włożyć w szuflę do
garnka francuskiego kamieniem, po 9 dniach
złożyć w miedzianą a wlewać do garnka go powo-
silo, uważać marmeladę i włożyć do garnka
miałkiego 3 razy tyle co marmeladę włożyć
i gotować w miedzianym ale dłużej żeby przesi-
niał się.

Soufflé de jambon 150 grammes
chudej

Wypróbowanej - potrawę pokrajac w spore kost-

ki malac chłodnicę i spazm koniacę 80 gr.

świeżego masła - potrawę roztopić i dodać
bezzakwas 2 30 gr. małki - kwadratki niebiste, ko-

meńskie trawienie solu - papayki i mięsa 9 gr.

tajac - Pariełac nie rygultki, tlac dodajac

po trawie bezzakwas, porębowac po

isto relac do niebiste dodac niebiste be-

zzakwas, niebiste masło, 3 rygultki, niebiste

2 rygultki piase 2 4 biżut - utrac ry-

gultki, wypróbowac w formie węglasłowa ugot-

ować na parze - potem do pieca na 2 5 minut

Już ryby trudno odtuzerac - umocni-

ć na niebiste chwil co niebiste wode

kapusta fermentowana 4. punktowa - obrać z wielkimi
liśćmi prawie zupełnie, w dużym sadze zimnej wody
nastawić i mieć stopniowo po matę gotując
się 40 minut - oddać na druznaki i jak widać
nieparowane się dotykać, oszczędzić wodę z liśćmi.
Kąpiel - Taon: wygotować: 500 gram: wiskos.
wody chudej siwonej: 100 gram: stonking porzeczki
tłustej: parok. ciemki stonking 120 gr: szalotka
raben crossakow: 10 gr: piekarski: tyłka wie-
dźma i chłuba: całe jajko: kieliszek białego wi-
na. 10 gr. soli: tyłek korzeni: kawałek rozsolu tub
wody. zmieszać miesz - 2 ston: i ranta i par
5 minut mieszać tyłka drzewianka - Polozi
można kapustę, na usowanie - obrać jak poprzednio
jaamu i obrać w 2 liście - głęboko - gdy congestie
liści się ufaszają! polon u gong parok. stonking
stomking: na płotnie Polozi kawałek i osuwać i 2
kwaś. Polozi i ostrzeżenie nożem wyciąć jak
na głębię kawał: j: ciemki: walcik ołowian
by gorzko mogło dostać się wreszcie - parok.
ciemki stonking u gong i swierać dobrze tuż Polozi
smarować

ufozgi kapuste w garnku trochę większą
od niej - 30 gr. tłustosci, pokrojona cebule i ma-
chem pokrojona w paszki na spód - ten rining ro-
sół lub wodę: nakłazi i udele się w odro-
żesi 2: półtora: godziny na małym ogniu
Wiercić rozpierając cebule żeby dobrze
była - Potem wygnanie na draslat, odnie-
ś z tłuszczem, włożymy, tłustosci dodać i
sosi, mocno zagotować. wygnanie kapu-
sty na głęboki półmisek, polać trochę sosem
a reszta spadać w sosie.

Tortik migdalowy Paucy Minis kłudo:
skiej. F. I migdałów ^{4 gr} wzmianczonych utartych
miękkich. Piana z ^{4 gr} białek z f. cukru
utarta na białko: cytując do smaku, mi-
szać z migdałami i na ostudzi 2 płac-
ki w wolnym kłudo piec. na dno
gi kłudo: w mokrą siewie masło
tłuste dodać z f. cukru 4 dki z gorzkimi
migdałami, całość utłuczoną z tym samym
wawilli.

poncture te placki - ulubowae tab:
1^{re} jidney lub 2^{te} igitu saki torci 2 caham
na ludia godmei i jak ludia bteary osma
rowae torci, ttoru ten piub radebie.
2^{te} ludia 10 karathaw ukau wedy tyrik 2
gotowae do lephasis gistej uglei na talen
i srgotho torci - jak gistej, uglei na
nasto - Le Chinois. Piler finement, en les mouil-

-lant avec 2 oeufs 100 grammes d'amandes douces, autant
d'amères mondées. D'autre part, travailler avec un fort
250 gr. de sucre en poudre, avec 2 oeufs dans une terrine
mêler le tout ensemble, et continuer à travailler a-
joutant par petites parties 2 décilitres de sirop à 2^{de}
gras et 1 décilitre 1/2 d'eau de fleur d'oranger. Lorsque
cet appareil est bien moussueux on y mélange 150 gr. de
farine et 6 blancs battus en neige - bien ferme. Dresser
le tout en moule à rosace bien beurré et saupoudré d'
amandes blanchies. Cuire à four moyen.

Spôsob robienia sarkana z Przas: Minitary
 Ukaz cłowotwa cłose młotowij' ale gestij' Przas:
 inietary - cłose j' do sarkana. Pto lubi
 niek cłota sarkana Przas; a warkani
 dac' do sarkana, wriarec' lekko i niek
 w ciektem mizien sarkana poroli, gaj
 sarkana odlyarik. Dac' pod lekko prase.
Uprickania Przas z serem

Wypisze hreczanna Rosze na mleku z mo-
stem, ser utrze z jajem i smietana, wy-
suzyc wadlacz stoninka i umiescic
warstw kaszy, warstw sera, palewajac
mostem a na wierzch dac mrow
stoninki i z rur, gdy sie wypiecz
powlac z wadlaczem. — Jadwisi Krol:

W Truskawcu 4/9 1903 Sprawa ciekwa. Niezwykle
niedziwnie rzeźbił się podgotowany dach w rurce - z wierzchoł-
kami wyznaczającymi grubość maszyni radca - warstwa
kawałka żelaznego, proszku cementowego - tak 3 razy
i wypis w rurce

Legomina: Taktha w pianie

10-12 jabłek obieranych i wydrążonych
zgotować jak na kompot aby się nie
rozgotowały i włożyć na sito. Potem
włożyć 8 szklanki cukru do białek
dodać jedno filiżankę migdałów &
zagnieść i utartych, i pić na salatkę
białek. Wylać & masz na salatkę
lub jajeczkę w której jabłko któreś
nie było napęczniało jak galaretkę, nato
pić ^{5 k} ~~napęczniało~~ białek & wy mieszać
cukrem, posypać lekko cukrem
i tak wstawić do pieca aby się
uramienista piła.

Suflet czekoladowy.

4. duże tabletki czekolady rozpuścić
w rure, ~~rozetrzeć~~ i wymieszać ^{lekko} z pianą
z 8^{mi} białek, dodać 12 dkg cukru ^{miękkiego}
i wstawić na 10-15 minut do rury
nie za gorącej: - Do tego krem: -

- Różka rozkruszyć z mlekiem i cukrem
waniliowym i ugotować wstawiając
garuszek do drugiego nasycenia z wodą.

Tak ugotować krem, wyjąć lub odstawić.

Suflet należy wstawić do rury
dopiero kiedy się siada do obiadu,

Budyń z sereką.

1 duża szklanka masy utrzeć do tego
6 różek, 1 bulkę obtarte i namoczone
w mleku, 2 szklanki bulki tartej i
1/2 funta serek. dobrze uchrzanę.

Na koniec pianę z białek, lekko
wymieszać i w serwerii

Do gotowania gotować. Jadwin, Irena, Jolanta, etc.
Probić delikatnie. Ser dobry. Kwasie dodać 4 różki fitre
ke cukru - masy mąkowej dobrej. Turki, zapachy z wanili; pia
ni z białek zmieszać i dobrze przepłatać naciągnąć. całe w tortu
i wymerowany tortownicy; w piecu z ogrzewaniem potowisk
ostrożnie rościć. Kwasie

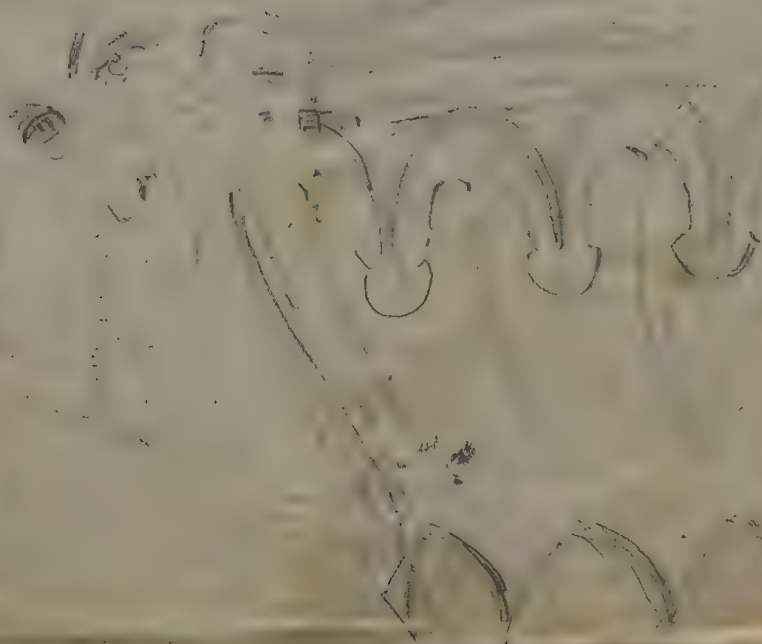
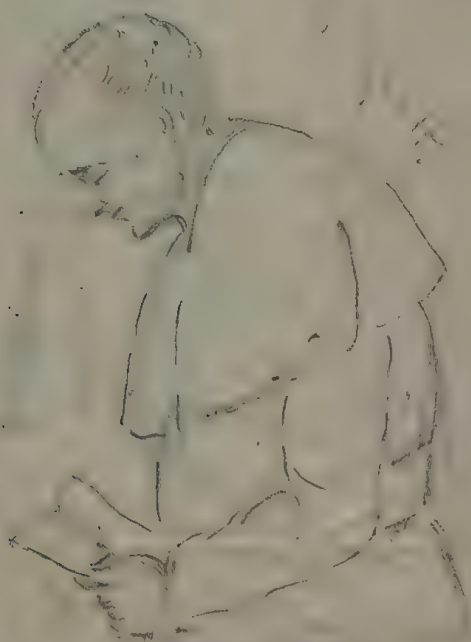
Te Zostatus #^{na} porzecz 1^{re} jadwisi: czy kiedys!! na
wzro 4. 3 widniek buterki: ploszajine w malot:
nie kosturki = smalec & Tyrek, lub masla szto:
wae & tarta: pasona cebula: calai to kosturki
po pol godzine najmanij Todai soli 3 iaja pae
Tyrenetk ulella: akuratna Tyrie matki Wy:
mierae wazgetko Dobne. i mairajae Stonie
foamowae gatti: i na stony woraleth womae
pilawae aby nie rameresnie wijae: i oblae
Stonina - sub mastur.

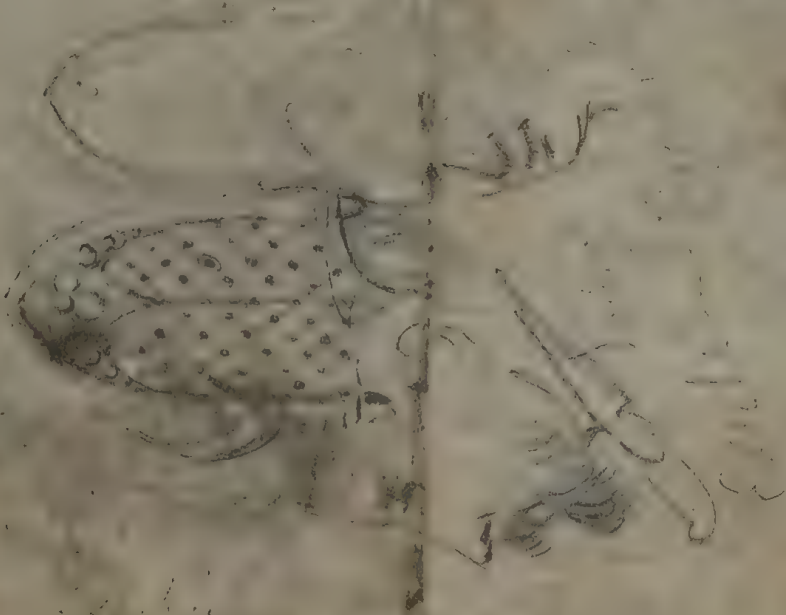
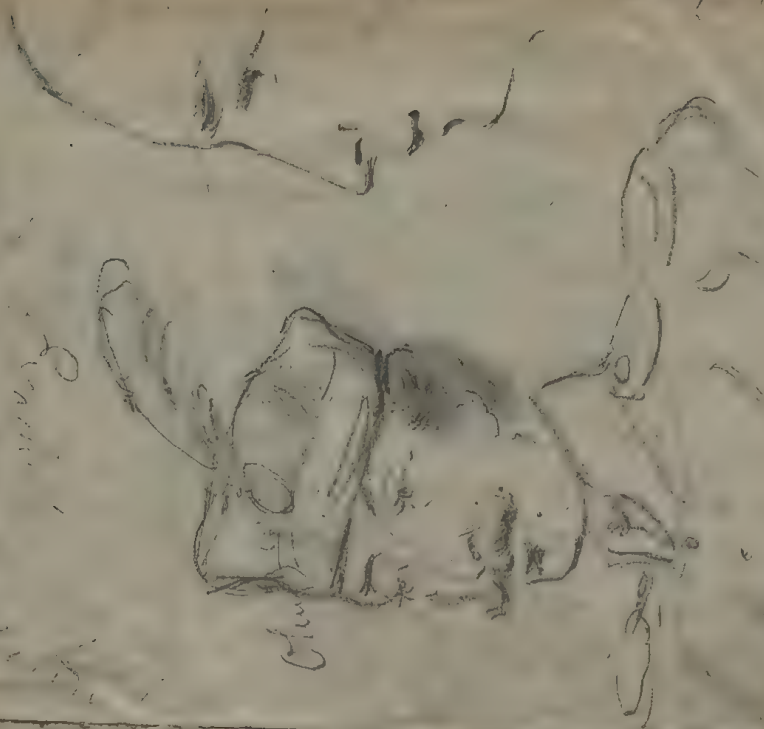
Przepis na Tort Ekonomiczny Rybaczowa 2^{de}
wazniesz. 1^{re} iotteth utome r. f. cukrow
kuchek ciemno porzeczowego suchartha - fin:
na r. 1^{re} bijateth: na 2. placki roztaje
Dobansey jatkich rapachow: i w piec.

Croquettes de marrons. Preter 750 grammes de mar-
rons. les éplucher; dans une casserole et les recouvrir
d'eau; y ajouter 100 gr. de sucre, une pincée de vanille
Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les passer au
travers d'un tamis; incorporer. Dans cette purée le
sirop de sucre cuit, que l'on fait cuire au gros bou-
let; y ajoutant 50 gr. de sucre en poudre 75 gr. de beurre
et 5 jaunes d'œufs refroidis; on le roule sur la table farinée
comme un bûche; que l'on coupe en morceaux; que on roule sur de la gro-
sse en boules; on les trempe dans l'œuf battu, les roule dans la chapelure
peluse, fine de mie de pain ensuite il faut les cuire à friture chaude
les servir en les saupoudrant de sucre vanillé

[illegible]

Dear





10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525
 526
 527
 528
 529
 530
 531
 532

6. ¹ po węgrosku ² węgrosku 106 r. Pi. 1. seria a.
w. ¹ słabą ² słabą ³ słabą ⁴ słabą ⁵ słabą ⁶ słabą ⁷ słabą ⁸ słabą ⁹ słabą ¹⁰ słabą
driest. Do Suchoski wydużił, posiedzi na mare
wobii zaprasie i ^{mek} masta, ośrobie urosku - maste
te wgruminae, i ośrobie puresmarge: dodai pi.
Eg proponyi pasc ¹ gril ² urosku: jak ³ robac ⁴ rabi
Pasc ¹ smietang ² kwasac ³ i ⁴ poto, ⁵ raki ⁶ i ⁷ baste.
⁸ Kapsla ⁹ kachura. ¹⁰ Masy ¹¹ zielony ¹² herbac ¹³ obrac ¹⁴ wy
cipici ¹⁵ i ¹⁶ konatowac ¹⁷ porotek ¹⁸ na ¹⁹ stolarz ²⁰ i ²¹ p.
strawic ²² ja ²³ pokrylo ²⁴ raby ²⁵ woda ²⁶ sucha - ²⁷ Euporin
z ²⁸ wana ²⁹ i ³⁰ waki: ³¹ rypnie ³² ugotowany ³³ w ³⁴ pomio
gem ³⁵ pour ³⁶ sitho: ³⁷ na ³⁸ miedzi ³⁹ pami ⁴⁰ dorany ⁴¹ 100: ⁴² wnu
in ⁴³ porat ⁴⁴ i ⁴⁵ wany ⁴⁶ k ⁴⁷ ryp ⁴⁸ i ⁴⁹ gotowac: ⁵⁰ na ⁵¹ ugotowa
in ⁵² ośrobie ⁵³ kwasac ⁵⁴ p ⁵⁵ rabi ⁵⁶ j ⁵⁷ mase ⁵⁸ robac ⁵⁹ i ⁶⁰ baste
⁶¹ Kapsla ⁶² po ⁶³ węgrosku ⁶⁴ kwasac ⁶⁵ rypnie ⁶⁶ na ⁶⁷ wy ⁶⁸ pait
na ⁶⁹ p ⁷⁰ rabi ⁷¹ i ⁷² rypnie ⁷³ i ⁷⁴ baste: ⁷⁵ in ⁷⁶ ośrobie ⁷⁷ gotowac
konat ⁷⁸ i ⁷⁹ woszcz ⁸⁰ i ⁸¹ p ⁸² rabi ⁸³ p ⁸⁴ rabi ⁸⁵ i ⁸⁶ masta ⁸⁷ i ⁸⁸ p
Do ⁸⁹ p ⁹⁰ rabi ⁹¹ g ⁹² a ⁹³ rabi ⁹⁴ na ⁹⁵ p ⁹⁶ rabi ⁹⁷ i ⁹⁸ p ⁹⁹ rabi ¹⁰⁰ i ¹⁰¹ p
akabbi: ¹⁰² P ¹⁰³ rabi ¹⁰⁴ i ¹⁰⁵ baste ¹⁰⁶ i ¹⁰⁷ p ¹⁰⁸ rabi ¹⁰⁹ i ¹¹⁰ p
P ¹¹¹ rabi ¹¹² i ¹¹³ baste ¹¹⁴ i ¹¹⁵ p ¹¹⁶ rabi ¹¹⁷ i ¹¹⁸ p
P ¹¹⁹ rabi ¹²⁰ i ¹²¹ baste ¹²² i ¹²³ p ¹²⁴ rabi ¹²⁵ i ¹²⁶ p
P ¹²⁷ rabi ¹²⁸ i ¹²⁹ baste ¹³⁰ i ¹³¹ p ¹³² rabi ¹³³ i ¹³⁴ p
P ¹³⁵ rabi ¹³⁶ i ¹³⁷ baste ¹³⁸ i ¹³⁹ p ¹⁴⁰ rabi ¹⁴¹ i ¹⁴² p
P ¹⁴³ rabi ¹⁴⁴ i ¹⁴⁵ baste ¹⁴⁶ i ¹⁴⁷ p ¹⁴⁸ rabi ¹⁴⁹ i ¹⁵⁰ p
P ¹⁵¹ rabi ¹⁵² i ¹⁵³ baste ¹⁵⁴ i ¹⁵⁵ p ¹⁵⁶ rabi ¹⁵⁷ i ¹⁵⁸ p
P ¹⁵⁹ rabi ¹⁶⁰ i ¹⁶¹ baste ¹⁶² i ¹⁶³ p ¹⁶⁴ rabi ¹⁶⁵ i ¹⁶⁶ p
P ¹⁶⁷ rabi ¹⁶⁸ i ¹⁶⁹ baste ¹⁷⁰ i ¹⁷¹ p ¹⁷² rabi ¹⁷³ i ¹⁷⁴ p
P ¹⁷⁵ rabi ¹⁷⁶ i ¹⁷⁷ baste ¹⁷⁸ i ¹⁷⁹ p ¹⁸⁰ rabi ¹⁸¹ i ¹⁸² p
P ¹⁸³ rabi ¹⁸⁴ i ¹⁸⁵ baste ¹⁸⁶ i ¹⁸⁷ p ¹⁸⁸ rabi ¹⁸⁹ i ¹⁹⁰ p
P ¹⁹¹ rabi ¹⁹² i ¹⁹³ baste ¹⁹⁴ i ¹⁹⁵ p ¹⁹⁶ rabi ¹⁹⁷ i ¹⁹⁸ p
P ¹⁹⁹ rabi ²⁰⁰ i ²⁰¹ baste ²⁰² i ²⁰³ p ²⁰⁴ rabi ²⁰⁵ i ²⁰⁶ p
P ²⁰⁷ rabi ²⁰⁸ i ²⁰⁹ baste ²¹⁰ i ²¹¹ p ²¹² rabi ²¹³ i ²¹⁴ p
P ²¹⁵ rabi ²¹⁶ i ²¹⁷ baste ²¹⁸ i ²¹⁹ p ²²⁰ rabi ²²¹ i ²²² p
P ²²³ rabi ²²⁴ i ²²⁵ baste ²²⁶ i ²²⁷ p ²²⁸ rabi ²²⁹ i ²³⁰ p
P ²³¹ rabi ²³² i ²³³ baste ²³⁴ i ²³⁵ p ²³⁶ rabi ²³⁷ i ²³⁸ p
P ²³⁹ rabi ²⁴⁰ i ²⁴¹ baste ²⁴² i ²⁴³ p ²⁴⁴ rabi ²⁴⁵ i ²⁴⁶ p
P ²⁴⁷ rabi ²⁴⁸ i ²⁴⁹ baste ²⁵⁰ i ²⁵¹ p ²⁵² rabi ²⁵³ i ²⁵⁴ p
P ²⁵⁵ rabi ²⁵⁶ i ²⁵⁷ baste ²⁵⁸ i ²⁵⁹ p ²⁶⁰ rabi ²⁶¹ i ²⁶² p
P ²⁶³ rabi ²⁶⁴ i ²⁶⁵ baste ²⁶⁶ i ²⁶⁷ p ²⁶⁸ rabi ²⁶⁹ i ²⁷⁰ p
P ²⁷¹ rabi ²⁷² i ²⁷³ baste ²⁷⁴ i ²⁷⁵ p ²⁷⁶ rabi ²⁷⁷ i ²⁷⁸ p
P ²⁷⁹ rabi ²⁸⁰ i ²⁸¹ baste ²⁸² i ²⁸³ p ²⁸⁴ rabi ²⁸⁵ i ²⁸⁶ p
P ²⁸⁷ rabi ²⁸⁸ i ²⁸⁹ baste ²⁹⁰ i ²⁹¹ p ²⁹² rabi ²⁹³ i ²⁹⁴ p
P ²⁹⁵ rabi ²⁹⁶ i ²⁹⁷ baste ²⁹⁸ i ²⁹⁹ p ³⁰⁰ rabi ³⁰¹ i ³⁰² p
P ³⁰³ rabi ³⁰⁴ i ³⁰⁵ baste ³⁰⁶ i ³⁰⁷ p ³⁰⁸ rabi ³⁰⁹ i ³¹⁰ p
P ³¹¹ rabi ³¹² i ³¹³ baste ³¹⁴ i ³¹⁵ p ³¹⁶ rabi ³¹⁷ i ³¹⁸ p
P ³¹⁹ rabi ³²⁰ i ³²¹ baste ³²² i ³²³ p ³²⁴ rabi ³²⁵ i ³²⁶ p
P ³²⁷ rabi ³²⁸ i ³²⁹ baste ³³⁰ i ³³¹ p ³³² rabi ³³³ i ³³⁴ p
P ³³⁵ rabi ³³⁶ i ³³⁷ baste ³³⁸ i ³³⁹ p ³⁴⁰ rabi ³⁴¹ i ³⁴² p
P ³⁴³ rabi ³⁴⁴ i ³⁴⁵ baste ³⁴⁶ i ³⁴⁷ p ³⁴⁸ rabi ³⁴⁹ i ³⁵⁰ p
P ³⁵¹ rabi ³⁵² i ³⁵³ baste ³⁵⁴ i ³⁵⁵ p ³⁵⁶ rabi ³⁵⁷ i ³⁵⁸ p
P ³⁵⁹ rabi ³⁶⁰ i ³⁶¹ baste ³⁶² i ³⁶³ p ³⁶⁴ rabi ³⁶⁵ i ³⁶⁶ p
P ³⁶⁷ rabi ³⁶⁸ i ³⁶⁹ baste ³⁷⁰ i ³⁷¹ p ³⁷² rabi ³⁷³ i ³⁷⁴ p
P ³⁷⁵ rabi ³⁷⁶ i ³⁷⁷ baste ³⁷⁸ i ³⁷⁹ p ³⁸⁰ rabi ³⁸¹ i ³⁸² p
P ³⁸³ rabi ³⁸⁴ i ³⁸⁵ baste ³⁸⁶ i ³⁸⁷ p ³⁸⁸ rabi ³⁸⁹ i ³⁹⁰ p
P ³⁹¹ rabi ³⁹² i ³⁹³ baste ³⁹⁴ i ³⁹⁵ p ³⁹⁶ rabi ³⁹⁷ i ³⁹⁸ p
P ³⁹⁹ rabi ⁴⁰⁰ i ⁴⁰¹ baste ⁴⁰² i ⁴⁰³ p ⁴⁰⁴ rabi ⁴⁰⁵ i ⁴⁰⁶ p
P ⁴⁰⁷ rabi ⁴⁰⁸ i ⁴⁰⁹ baste ⁴¹⁰ i ⁴¹¹ p ⁴¹² rabi ⁴¹³ i ⁴¹⁴ p
P ⁴¹⁵ rabi ⁴¹⁶ i ⁴¹⁷ baste ⁴¹⁸ i ⁴¹⁹ p ⁴²⁰ rabi ⁴²¹ i ⁴²² p
P ⁴²³ rabi ⁴²⁴ i ⁴²⁵ baste ⁴²⁶ i ⁴²⁷ p ⁴²⁸ rabi ⁴²⁹ i ⁴³⁰ p
P ⁴³¹ rabi ⁴³² i ⁴³³ baste ⁴³⁴ i ⁴³⁵ p ⁴³⁶ rabi ⁴³⁷ i ⁴³⁸ p
P ⁴³⁹ rabi ⁴⁴⁰ i ⁴⁴¹ baste ⁴⁴² i ⁴⁴³ p ⁴⁴⁴ rabi ⁴⁴⁵ i ⁴⁴⁶ p
P ⁴⁴⁷ rabi ⁴⁴⁸ i ⁴⁴⁹ baste ⁴⁵⁰ i ⁴⁵¹ p ⁴⁵² rabi ⁴⁵³ i ⁴⁵⁴ p
P ⁴⁵⁵ rabi ⁴⁵⁶ i ⁴⁵⁷ baste ⁴⁵⁸ i ⁴⁵⁹ p ⁴⁶⁰ rabi ⁴⁶¹ i ⁴⁶² p
P ⁴⁶³ rabi ⁴⁶⁴ i ⁴⁶⁵ baste ⁴⁶⁶ i ⁴⁶⁷ p ⁴⁶⁸ rabi ⁴⁶⁹ i ⁴⁷⁰ p
P ⁴⁷¹ rabi ⁴⁷² i ⁴⁷³ baste ⁴⁷⁴ i ⁴⁷⁵ p ⁴⁷⁶ rabi ⁴⁷⁷ i ⁴⁷⁸ p
P ⁴⁷⁹ rabi ⁴⁸⁰ i ⁴⁸¹ baste ⁴⁸² i ⁴⁸³ p ⁴⁸⁴ rabi ⁴⁸⁵ i ⁴⁸⁶ p
P ⁴⁸⁷ rabi ⁴⁸⁸ i ⁴⁸⁹ baste ⁴⁹⁰ i ⁴⁹¹ p ⁴⁹² rabi ⁴⁹³ i ⁴⁹⁴ p
P ⁴⁹⁵ rabi ⁴⁹⁶ i ⁴⁹⁷ baste ⁴⁹⁸ i ⁴⁹⁹ p ⁵⁰⁰ rabi ⁵⁰¹ i ⁵⁰² p
P ⁵⁰³ rabi ⁵⁰⁴ i ⁵⁰⁵ baste ⁵⁰⁶ i ⁵⁰⁷ p ⁵⁰⁸ rabi ⁵⁰⁹ i ⁵¹⁰ p
P ⁵¹¹ rabi ⁵¹² i ⁵¹³ baste ⁵¹⁴ i ⁵¹⁵ p ⁵¹⁶ rabi ⁵¹⁷ i ⁵¹⁸ p
P ⁵¹⁹ rabi ⁵²⁰ i ⁵²¹ baste ⁵²² i ⁵²³ p ⁵²⁴ rabi ⁵²⁵ i ⁵²⁶ p
P ⁵²⁷ rabi ⁵²⁸ i ⁵²⁹ baste ⁵³⁰ i ⁵³¹ p ⁵³² rabi ⁵³³ i ⁵³⁴ p
P ⁵³⁵ rabi ⁵³⁶ i ⁵³⁷ baste ⁵³⁸ i ⁵³⁹ p ⁵⁴⁰ rabi ⁵⁴¹ i ⁵⁴² p
P ⁵⁴³ rabi ⁵⁴⁴ i ⁵⁴⁵ baste ⁵⁴⁶ i ⁵⁴⁷ p ⁵⁴⁸ rabi ⁵⁴⁹ i ⁵⁵⁰ p
P ⁵⁵¹ rabi ⁵⁵² i ⁵⁵³ baste ⁵⁵⁴ i ⁵⁵⁵ p ⁵⁵⁶ rabi ⁵⁵⁷ i ⁵⁵⁸ p
P ⁵⁵⁹ rabi ⁵⁶⁰ i ⁵⁶¹ baste ⁵⁶² i ⁵⁶³ p ⁵⁶⁴ rabi ⁵⁶⁵ i ⁵⁶⁶ p
P ⁵⁶⁷ rabi ⁵⁶⁸ i ⁵⁶⁹ baste ⁵⁷⁰ i ⁵⁷¹ p ⁵⁷² rabi ⁵⁷³ i ⁵⁷⁴ p
P ⁵⁷⁵ rabi ⁵⁷⁶ i ⁵⁷⁷ baste ⁵⁷⁸ i ⁵⁷⁹ p ⁵⁸⁰ rabi ⁵⁸¹ i ⁵⁸² p
P ⁵⁸³ rabi ⁵⁸⁴ i ⁵⁸⁵ baste ⁵⁸⁶ i ⁵⁸⁷ p ⁵⁸⁸ rabi ⁵⁸⁹ i ⁵⁹⁰ p
P ⁵⁹¹ rabi ⁵⁹² i ⁵⁹³ baste ⁵⁹⁴ i ⁵⁹⁵ p ⁵⁹⁶ rabi ⁵⁹⁷ i ⁵⁹⁸ p
P ⁵⁹⁹ rabi ⁶⁰⁰ i ⁶⁰¹ baste ⁶⁰² i ⁶⁰³ p ⁶⁰⁴ rabi ⁶⁰⁵ i ⁶⁰⁶ p
P ⁶⁰⁷ rabi ⁶⁰⁸ i ⁶⁰⁹ baste ⁶¹⁰ i ⁶¹¹ p ⁶¹² rabi ⁶¹³ i ⁶¹⁴ p
P ⁶¹⁵ rabi ⁶¹⁶ i ⁶¹⁷ baste ⁶¹⁸ i ⁶¹⁹ p ⁶²⁰ rabi ⁶²¹ i ⁶²² p
P ⁶²³ rabi ⁶²⁴ i ⁶²⁵ baste ⁶²⁶ i ⁶²⁷ p ⁶²⁸ rabi ⁶²⁹ i ⁶³⁰ p
P ⁶³¹ rabi ⁶³² i ⁶³³ baste ⁶³⁴ i ⁶³⁵ p ⁶³⁶ rabi ⁶³⁷ i ⁶³⁸ p
P ⁶³⁹ rabi ⁶⁴⁰ i ⁶⁴¹ baste ⁶⁴² i ⁶⁴³ p ⁶⁴⁴ rabi ⁶⁴⁵ i ⁶⁴⁶ p
P ⁶⁴⁷ rabi ⁶⁴⁸ i ⁶⁴⁹ baste ⁶⁵⁰ i ⁶⁵¹ p ⁶⁵² rabi ⁶⁵³ i ⁶⁵⁴ p
P ⁶⁵⁵ rabi ⁶⁵⁶ i ⁶⁵⁷ baste ⁶⁵⁸ i ⁶⁵⁹ p ⁶⁶⁰ rabi ⁶⁶¹ i ⁶⁶² p
P ⁶⁶³ rabi ⁶⁶⁴ i ⁶⁶⁵ baste ⁶⁶⁶ i ⁶⁶⁷ p ⁶⁶⁸ rabi ⁶⁶⁹ i ⁶⁷⁰ p
P ⁶⁷¹ rabi ⁶⁷² i ⁶⁷³ baste ⁶⁷⁴ i ⁶⁷⁵ p ⁶⁷⁶ rabi ⁶⁷⁷ i ⁶⁷⁸ p
P ⁶⁷⁹ rabi ⁶⁸⁰ i ⁶⁸¹ baste ⁶⁸² i ⁶⁸³ p ⁶⁸⁴ rabi ⁶⁸⁵ i ⁶⁸⁶ p
P ⁶⁸⁷ rabi ⁶⁸⁸ i ⁶⁸⁹ baste ⁶⁹⁰ i ⁶⁹¹ p ⁶⁹² rabi ⁶⁹³ i ⁶⁹⁴ p
P ⁶⁹⁵ rabi ⁶⁹⁶ i ⁶⁹⁷ baste ⁶⁹⁸ i ⁶⁹⁹ p ⁷⁰⁰ rabi ⁷⁰¹ i ⁷⁰² p
P ⁷⁰³ rabi ⁷⁰⁴ i ⁷⁰⁵ baste ⁷⁰⁶ i ⁷⁰⁷ p ⁷⁰⁸ rabi ⁷⁰⁹ i ⁷¹⁰ p
P ⁷¹¹ rabi ⁷¹² i ⁷¹³ baste ⁷¹⁴ i ⁷¹⁵ p ⁷¹⁶ rabi ⁷¹⁷ i ⁷¹⁸ p
P ⁷¹⁹ rabi ⁷²⁰ i ⁷²¹ baste ⁷²² i ⁷²³ p ⁷²⁴ rabi ⁷²⁵ i ⁷²⁶ p
P ⁷²⁷ rabi ⁷²⁸ i ⁷²⁹ baste ⁷³⁰ i ⁷³¹ p ⁷³² rabi ⁷³³ i ⁷³⁴ p
P ⁷³⁵ rabi ⁷³⁶ i ⁷³⁷ baste ⁷³⁸ i ⁷³⁹ p ⁷⁴⁰ rabi ⁷⁴¹ i ⁷⁴² p
P ⁷⁴³ rabi ⁷⁴⁴ i ⁷⁴⁵ baste ⁷⁴⁶ i ⁷⁴⁷ p ⁷⁴⁸ rabi ⁷⁴⁹ i ⁷⁵⁰ p
P ⁷⁵¹ rabi ⁷⁵² i ⁷⁵³ baste ⁷⁵⁴ i ⁷⁵⁵ p ⁷⁵⁶ rabi ⁷⁵⁷ i ⁷⁵⁸ p
P ⁷⁵⁹ rabi ⁷⁶⁰ i ⁷⁶¹ baste ⁷⁶² i ⁷⁶³ p ⁷⁶⁴ rabi ⁷⁶⁵ i ⁷⁶⁶ p
P ⁷⁶⁷ rabi ⁷⁶⁸ i ⁷⁶⁹ baste ⁷⁷⁰ i ⁷⁷¹ p ⁷⁷² rabi ⁷⁷³ i ⁷⁷⁴ p
P ⁷⁷⁵ rabi ⁷⁷⁶ i ⁷⁷⁷ baste ⁷⁷⁸ i ⁷⁷⁹ p ⁷⁸⁰ rabi ⁷⁸¹ i ⁷⁸² p
P ⁷⁸³ rabi ⁷⁸⁴ i ⁷⁸⁵ baste ⁷⁸⁶ i ⁷⁸⁷ p ⁷⁸⁸ rabi ⁷⁸⁹ i ⁷⁹⁰ p
P ⁷⁹¹ rabi ⁷⁹² i ⁷⁹³ baste ⁷⁹⁴ i ⁷⁹⁵ p ⁷⁹⁶ rabi ⁷⁹⁷ i ⁷⁹⁸ p
P ⁷⁹⁹ rabi ⁸⁰⁰ i ⁸⁰¹ baste ⁸⁰² i ⁸⁰³ p ⁸⁰⁴ rabi ⁸⁰⁵ i ⁸⁰⁶ p
P ⁸⁰⁷ rabi ⁸⁰⁸ i ⁸⁰⁹ baste ⁸¹⁰ i ⁸¹¹ p ⁸¹² rabi ⁸¹³ i ⁸¹⁴ p
P ⁸¹⁵ rabi ⁸¹⁶ i ⁸¹⁷ baste ⁸¹⁸ i ⁸¹⁹ p ⁸²⁰ rabi ⁸²¹ i ⁸²² p
P ⁸²³ rabi ⁸²⁴ i ⁸²⁵ baste ⁸²⁶ i ⁸²⁷ p ⁸²⁸ rabi ⁸²⁹ i ⁸³⁰ p
P ⁸³¹ rabi ⁸³² i ⁸³³ baste ⁸³⁴ i ⁸³⁵ p ⁸³⁶ rabi ⁸³⁷ i ⁸³⁸ p
P ⁸³⁹ rabi ⁸⁴⁰ i ⁸⁴¹ baste ⁸⁴² i ⁸⁴³ p ⁸⁴⁴ rabi ⁸⁴⁵ i ⁸⁴⁶ p
P ⁸⁴⁷ rabi ⁸⁴⁸ i ⁸⁴⁹ baste ⁸⁵⁰ i ⁸⁵¹ p ⁸⁵² rabi ⁸⁵³ i ⁸⁵⁴ p
P ⁸⁵⁵ rabi ⁸⁵⁶ i ⁸⁵⁷ baste ⁸⁵⁸ i ⁸⁵⁹ p ⁸⁶⁰ rabi ⁸⁶¹ i ⁸⁶² p
P ⁸⁶³ rabi ⁸⁶⁴ i ⁸⁶⁵ baste ⁸⁶⁶ i ⁸⁶⁷ p ⁸⁶⁸ rabi ⁸⁶⁹ i ⁸⁷⁰ p
P ⁸⁷¹ rabi ⁸⁷² i ⁸⁷³ baste ⁸⁷⁴ i ⁸⁷⁵ p ⁸⁷⁶ rabi ⁸⁷⁷ i ⁸⁷⁸ p
P ⁸⁷⁹ rabi ⁸⁸⁰ i ⁸⁸¹ baste ⁸⁸² i ⁸⁸³ p ⁸⁸⁴ rabi ⁸⁸⁵ i ⁸⁸⁶ p
P ⁸⁸⁷ rabi ⁸⁸⁸ i ⁸⁸⁹ baste ⁸⁹⁰ i ⁸⁹¹ p ⁸⁹² rabi ⁸⁹³ i ⁸⁹⁴ p
P ⁸⁹⁵ rabi ⁸⁹⁶ i ⁸⁹⁷ baste ⁸⁹⁸ i ⁸⁹⁹ p ⁹⁰⁰ rabi ⁹⁰¹ i ⁹⁰² p
P ⁹⁰³ rabi ⁹⁰⁴ i ⁹⁰⁵ baste ⁹⁰⁶ i ⁹⁰⁷ p ⁹⁰⁸ rabi ⁹⁰⁹ i ⁹¹⁰ p
P ⁹¹¹ rabi ⁹¹² i ⁹¹³ baste ⁹¹⁴ i ⁹¹⁵ p ⁹¹⁶ rabi ⁹¹⁷ i ⁹¹⁸ p
P ⁹¹⁹ rabi ⁹²⁰ i ⁹²¹ baste ⁹²² i ⁹²³ p ⁹²⁴ rabi ⁹²⁵ i ⁹²⁶ p
P ⁹²⁷ rabi ⁹²⁸ i ⁹²⁹ baste ⁹³⁰ i ⁹³¹ p ⁹³² rabi ⁹³³ i ⁹³⁴ p
P ⁹³⁵ rabi ⁹³⁶ i ⁹³⁷ baste ⁹³⁸ i ⁹³⁹ p ⁹⁴⁰ rabi ⁹⁴¹ i ⁹⁴² p
P ⁹⁴³ rabi ⁹⁴⁴ i ⁹⁴⁵ baste ⁹⁴⁶ i ⁹⁴⁷ p ⁹⁴⁸ rabi ⁹⁴⁹ i ⁹⁵⁰ p
P ⁹⁵¹ rabi ⁹⁵² i ⁹⁵³ baste ⁹⁵⁴ i ⁹⁵⁵ p ⁹⁵⁶ rabi ⁹⁵⁷ i ⁹⁵⁸ p
P ⁹⁵⁹ rabi ⁹⁶⁰ i ⁹⁶¹ baste ⁹⁶² i ⁹⁶³ p ⁹⁶⁴ rabi ⁹⁶⁵ i ⁹⁶⁶ p
P ⁹⁶⁷ rabi ⁹⁶⁸ i ⁹⁶⁹ baste ⁹⁷⁰ i ⁹⁷¹ p ⁹⁷² rabi ⁹⁷³ i ⁹⁷⁴ p
P ⁹⁷⁵ rabi ⁹⁷⁶ i ⁹⁷⁷ baste ⁹⁷⁸ i ⁹⁷⁹ p ⁹⁸⁰ rabi ⁹⁸¹ i ⁹⁸² p
P ⁹⁸³ rabi ⁹⁸⁴ i ⁹⁸⁵ baste ⁹⁸⁶ i ⁹⁸⁷ p ⁹⁸⁸ rabi ⁹⁸⁹ i ⁹⁹⁰ p
P ⁹⁹¹ rabi ⁹⁹² i ⁹⁹³ baste ⁹⁹⁴ i ⁹⁹⁵ p ⁹⁹⁶ rabi ⁹⁹⁷ i ⁹⁹⁸ p
P ⁹⁹⁹ rabi ¹⁰⁰⁰ i ¹⁰⁰¹ baste ¹⁰⁰² i ¹⁰⁰³ p ¹⁰⁰⁴ rabi ¹⁰⁰⁵ i ¹⁰⁰⁶ p
P ¹⁰⁰⁷ rabi ¹⁰⁰⁸ i ¹⁰⁰⁹ baste ¹⁰¹⁰ i ¹⁰¹¹ p ¹⁰¹² rabi ¹⁰¹³ i ¹⁰¹⁴ p
P ¹⁰¹⁵ rabi ¹⁰¹⁶ i ¹⁰¹⁷ baste ¹⁰¹⁸ i ¹⁰¹⁹ p ¹⁰²⁰ rabi ¹⁰²¹ i ¹⁰²² p
P ¹⁰²³ rabi ¹⁰²⁴ i ¹⁰²⁵ baste ¹⁰²⁶ i ¹⁰²⁷ p ¹⁰²⁸ rabi ¹⁰²⁹ i ¹⁰³⁰ p
P ¹⁰³¹ rabi ¹⁰³² i ¹⁰³³ baste ¹⁰³⁴ i ¹⁰³⁵ p ¹⁰³⁶ rabi ¹⁰³⁷ i ¹⁰³⁸ p
P ¹⁰³⁹ rabi ¹⁰⁴⁰ i ¹⁰⁴¹ baste ¹⁰⁴² i ¹⁰⁴³ p ¹⁰⁴⁴ rabi ¹⁰⁴⁵ i ¹⁰⁴⁶ p
P ¹⁰⁴⁷ rabi ¹⁰⁴⁸ i ¹⁰⁴⁹ baste ¹⁰⁵⁰ i ¹⁰⁵¹ p ¹⁰⁵² rabi ¹⁰⁵³ i ¹⁰⁵⁴ p
P ¹⁰⁵⁵ rabi ¹⁰⁵⁶ i ¹⁰⁵⁷ baste ¹⁰⁵⁸ i ¹⁰⁵⁹ p ¹⁰⁶⁰ rabi ¹⁰⁶¹ i ¹⁰⁶² p
P ¹⁰⁶³ rabi ¹⁰⁶⁴ i ¹⁰⁶⁵ baste ¹⁰⁶⁶ i ¹⁰⁶⁷ p ¹⁰⁶⁸ rabi ¹⁰⁶⁹ i ¹⁰⁷⁰ p
P ¹⁰⁷¹ rabi ¹⁰⁷² i ¹⁰⁷³ baste ¹⁰⁷⁴ i ¹⁰⁷⁵ p ¹⁰⁷⁶ rabi ¹⁰⁷⁷ i ¹⁰⁷⁸ p
P ¹⁰⁷⁹ rabi ¹⁰⁸⁰ i ¹⁰⁸¹ baste ¹⁰⁸² i ¹⁰⁸³ p ¹⁰⁸⁴ rabi ¹⁰⁸⁵ i ¹⁰⁸⁶ p
P ¹⁰⁸⁷ rabi ¹⁰⁸⁸ i ¹⁰⁸⁹ baste ¹⁰⁹⁰ i ¹⁰⁹¹ p ¹⁰⁹² rabi ¹⁰⁹³ i ¹⁰⁹⁴ p
P ¹⁰⁹⁵ rabi ¹⁰⁹⁶ i ¹⁰⁹⁷ baste ¹⁰⁹⁸ i ¹⁰⁹⁹ p ¹¹⁰⁰ rabi ¹¹⁰¹ i ¹¹⁰² p
P ¹¹⁰³ rabi ¹¹⁰⁴ i ¹¹⁰⁵ baste ¹¹⁰⁶ i ¹¹⁰⁷ p ¹¹⁰⁸ rabi ¹¹⁰⁹ i ¹¹¹⁰ p
P ¹¹¹¹ rabi ¹¹¹² i ¹¹¹³ baste ¹¹¹⁴ i ¹¹¹⁵ p ¹¹¹⁶ rabi ¹¹¹⁷ i ¹¹¹⁸ p
P <



Górale z Hal niosą mleko do Zakopanego.

S. J. M.
8/2/1903

17

Gulasz Węgierski: 8 lutego 1903.
22. Horszyczka Ewa

Lyżkę smalcu dać do rondla, 4. lub 5. cebulę pokrajawszy wrzucić, gdy się rozpuści, dusić mieszając, dopóki nie dostanie zapachu dodać na koniec noża, papryki, co dodaje koloru, aromatu i smaku; mieć przygotowane mięso wieprzowe albo dobre wołowe lub jędrnice pokrajane na drobne kawałki, wrzucić mieszając, podlewając po trochu wody a mięso na wpół zmięknie, teraz dodać lyżkę pomidorów, trochę salsy wody, żeby przykryte było mięso i pod pokrywą gotować. ^{póki nie zmięknie} Chceć mieć zupę z tego gulaszu wrzucić kartofle sorowo pokrajane zalać wody aby na 3 palce wyszło było pokryte i gdy kartofle zmiękną, i gulasz gotowy.

Serednik Ferdinand

2.
Ciastka
Rogalce
węgierskie

A 2. Fl. maki - za 2 części. Dodać
15 deka mąki 2 żółtki żółtka
ciepłego tłu. ichy trochę twarogu
błoto jale na paerki, porokie, re
6. Kawałki ciasta - węgierskie
doskonale - gdy podrobnie wpra-
wić rogalki nadzienajone je Pa-
fituami, czy czerni unem

Ciastka węgierskie A 2

N 3

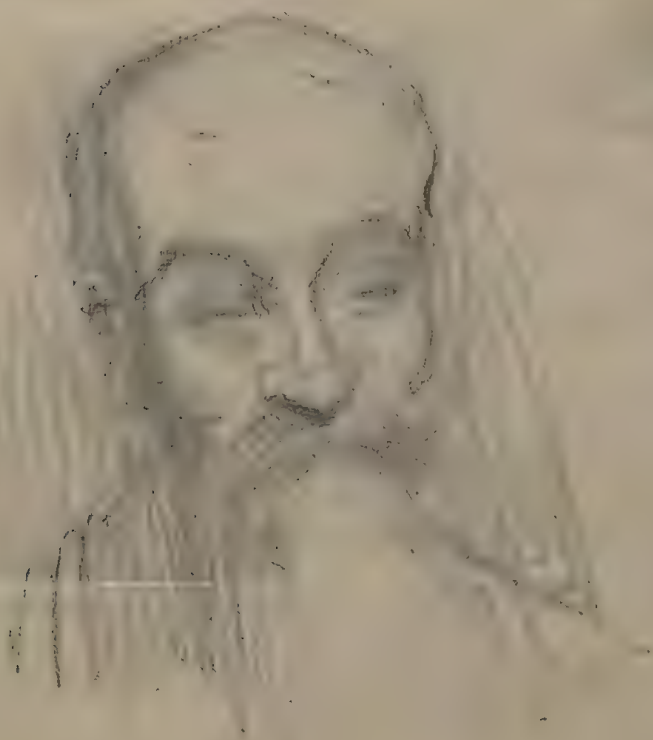
A 3 Kaary p. Maoyi Prawdziwy. Gryby
ugotować - zalać sparoną wpr. tłu. i ma-
kiem i dusić do miękkości, gęstki ci-
stać drobniutko, usmażyć tłasto w maśle
i uciąć na sparoną cebulą - gdy już sta-
jeć ma gotów paawie syfki i mięsa-
i tui gorgorawo i trochę uduć: nie-
gotowe uciąć cięte osolone opieczono-
roary, zawiązać w nie tui syf ostudzone
zawiasać je i ułożyć na rumianku
maile niech się duszą do zrumienienia
wotennas nie odmać, smietana zalać do
potony paawie smietana przydusić je
nie trochę, dać na stół

mała wypa-

dry
L.
ee
ie
na
D
ay
:
a-
a-
le
a-
ee
ie
ue
y
a
ia
u







Rulada z ciżciny.

Uścielaj kultha fantów ciżciny, wysydz
waci, dodaj 1 butelę mydlaroneg w miedzi i
wycisnąć 2 i pół kłosa soli. Wymieszane
dobrze mierz w stojącej postaci nasienie
zrodz emocionej, potrzebaj i paku i stoją
miedzi ugotowanej, sygnu i orów i to waz
z sto ustoi w tej miedzi ciżciny. —
potem ~~wini~~ w pomocy remety ciżciny,
nadejść kłosa podług — resmurowai
ciżciny w pazatem i gotowai w miedzi
wygotowanym z kłosa i porontu ych odpad
kłosa ciżciny z dodatkiem kłosa, jmer
2-3 godzin, wysydz dai pod masz, na
zajutro wycisnąć 2 remety i kłosa w uenie
plastu, prodawie w ciżciny.

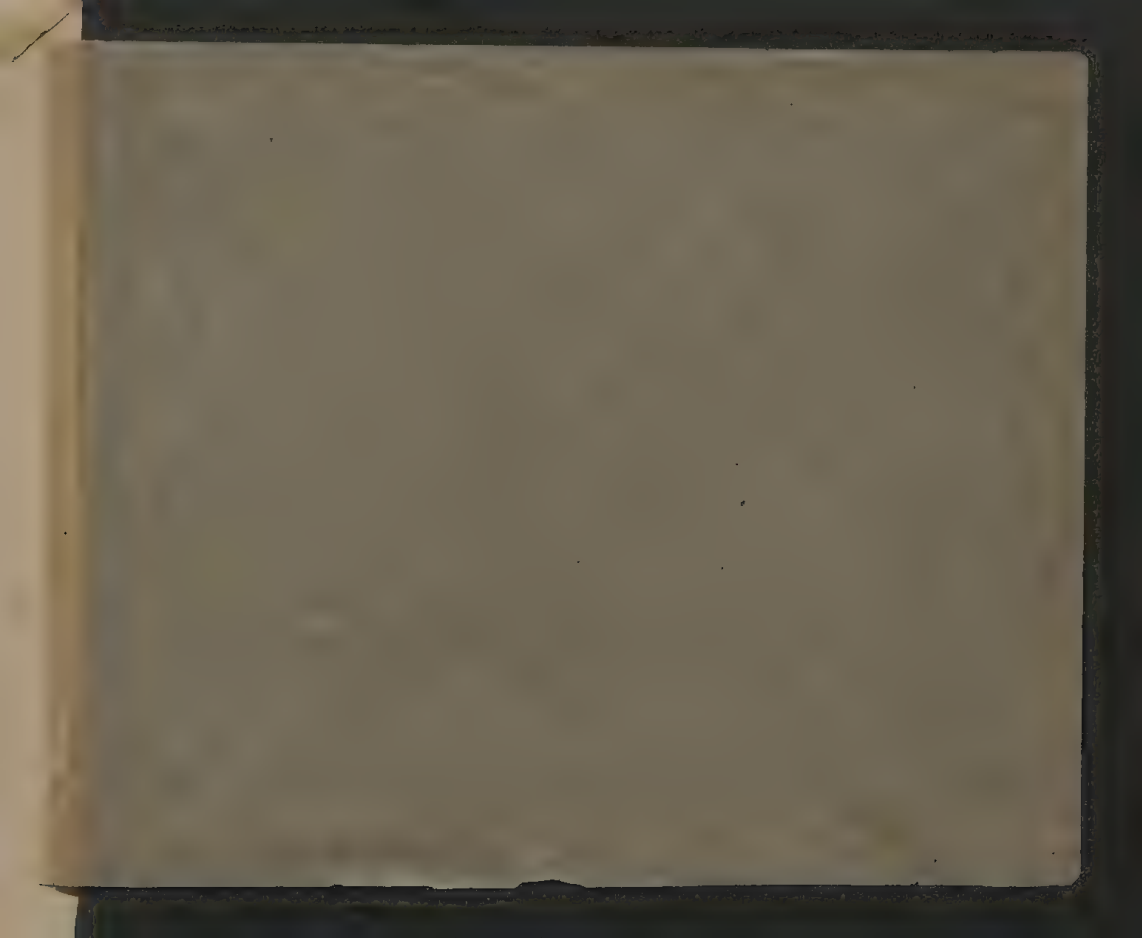
Brakowanie 28/6 902

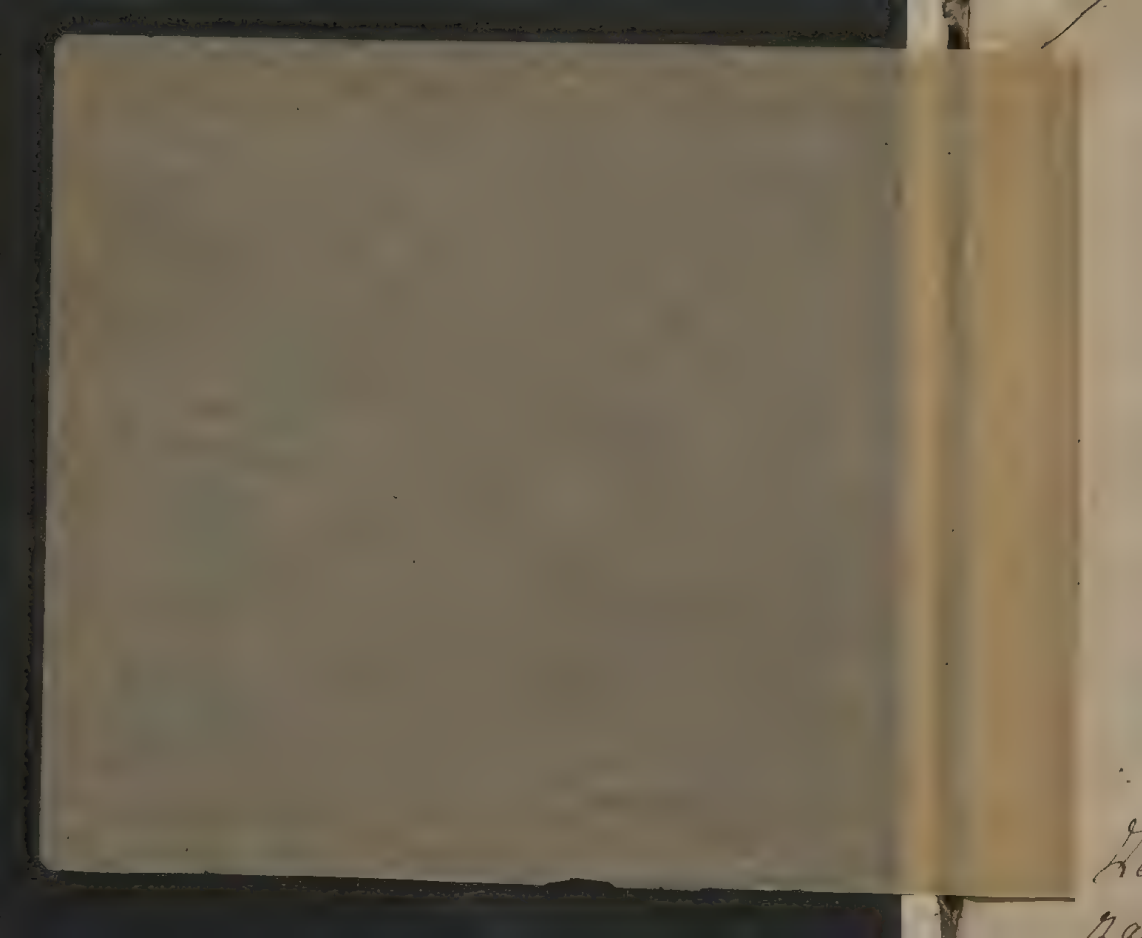
Sluga p. Tolon's

3/4 f. cukru 4 jajka pysznie
tme sie. 1/2 kwarty ^{torke} miodu czy
tego zagotowac wlać do lukru
postawic na kuchni uster
wicznie mieszac. Gdy zgęstnie
je wyprać makaronem ^{60 min} ~~2~~ ³ ~~4~~ ⁵ ~~6~~ ⁷ ~~8~~ ⁹ ~~10~~ ¹¹ ~~12~~ ¹³ ~~14~~ ¹⁵ ~~16~~ ¹⁷ ~~18~~ ¹⁹ ~~20~~ ²¹ ~~22~~ ²³ ~~24~~ ²⁵ ~~26~~ ²⁷ ~~28~~ ²⁹ ~~30~~ ³¹ ~~32~~ ³³ ~~34~~ ³⁵ ~~36~~ ³⁷ ~~38~~ ³⁹ ~~40~~ ⁴¹ ~~42~~ ⁴³ ~~44~~ ⁴⁵ ~~46~~ ⁴⁷ ~~48~~ ⁴⁹ ~~50~~ ⁵¹ ~~52~~ ⁵³ ~~54~~ ⁵⁵ ~~56~~ ⁵⁷ ~~58~~ ⁵⁹ ~~60~~ ⁶¹ ~~62~~ ⁶³ ~~64~~ ⁶⁵ ~~66~~ ⁶⁷ ~~68~~ ⁶⁹ ~~70~~ ⁷¹ ~~72~~ ⁷³ ~~74~~ ⁷⁵ ~~76~~ ⁷⁷ ~~78~~ ⁷⁹ ~~80~~ ⁸¹ ~~82~~ ⁸³ ~~84~~ ⁸⁵ ~~86~~ ⁸⁷ ~~88~~ ⁸⁹ ~~90~~ ⁹¹ ~~92~~ ⁹³ ~~94~~ ⁹⁵ ~~96~~ ⁹⁷ ~~98~~ ⁹⁹ ~~100~~ ¹⁰¹ ~~102~~ ¹⁰³ ~~104~~ ¹⁰⁵ ~~106~~ ¹⁰⁷ ~~108~~ ¹⁰⁹ ~~110~~ ¹¹¹ ~~112~~ ¹¹³ ~~114~~ ¹¹⁵ ~~116~~ ¹¹⁷ ~~118~~ ¹¹⁹ ~~120~~ ¹²¹ ~~122~~ ¹²³ ~~124~~ ¹²⁵ ~~126~~ ¹²⁷ ~~128~~ ¹²⁹ ~~130~~ ¹³¹ ~~132~~ ¹³³ ~~134~~ ¹³⁵ ~~136~~ ¹³⁷ ~~138~~ ¹³⁹ ~~140~~ ¹⁴¹ ~~142~~ ¹⁴³ ~~144~~ ¹⁴⁵ ~~146~~ ¹⁴⁷ ~~148~~ ¹⁴⁹ ~~150~~ ¹⁵¹ ~~152~~ ¹⁵³ ~~154~~ ¹⁵⁵ ~~156~~ ¹⁵⁷ ~~158~~ ¹⁵⁹ ~~160~~ ¹⁶¹ ~~162~~ ¹⁶³ ~~164~~ ¹⁶⁵ ~~166~~ ¹⁶⁷ ~~168~~ ¹⁶⁹ ~~170~~ ¹⁷¹ ~~172~~ ¹⁷³ ~~174~~ ¹⁷⁵ ~~176~~ ¹⁷⁷ ~~178~~ ¹⁷⁹ ~~180~~ ¹⁸¹ ~~182~~ ¹⁸³ ~~184~~ ¹⁸⁵ ~~186~~ ¹⁸⁷ ~~188~~ ¹⁸⁹ ~~190~~ ¹⁹¹ ~~192~~ ¹⁹³ ~~194~~ ¹⁹⁵ ~~196~~ ¹⁹⁷ ~~198~~ ¹⁹⁹ ~~200~~ ²⁰¹ ~~202~~ ²⁰³ ~~204~~ ²⁰⁵ ~~206~~ ²⁰⁷ ~~208~~ ²⁰⁹ ~~210~~ ²¹¹ ~~212~~ ²¹³ ~~214~~ ²¹⁵ ~~216~~ ²¹⁷ ~~218~~ ²¹⁹ ~~220~~ ²²¹ ~~222~~ ²²³ ~~224~~ ²²⁵ ~~226~~ ²²⁷ ~~228~~ ²²⁹ ~~230~~ ²³¹ ~~232~~ ²³³ ~~234~~ ²³⁵ ~~236~~ ²³⁷ ~~238~~ ²³⁹ ~~240~~ ²⁴¹ ~~242~~ ²⁴³ ~~244~~ ²⁴⁵ ~~246~~ ²⁴⁷ ~~248~~ ²⁴⁹ ~~250~~ ²⁵¹ ~~252~~ ²⁵³ ~~254~~ ²⁵⁵ ~~256~~ ²⁵⁷ ~~258~~ ²⁵⁹ ~~260~~ ²⁶¹ ~~262~~ ²⁶³ ~~264~~ ²⁶⁵ ~~266~~ ²⁶⁷ ~~268~~ ²⁶⁹ ~~270~~ ²⁷¹ ~~272~~ ²⁷³ ~~274~~ ²⁷⁵ ~~276~~ ²⁷⁷ ~~278~~ ²⁷⁹ ~~280~~ ²⁸¹ ~~282~~ ²⁸³ ~~284~~ ²⁸⁵ ~~286~~ ²⁸⁷ ~~288~~ ²⁸⁹ ~~290~~ ²⁹¹ ~~292~~ ²⁹³ ~~294~~ ²⁹⁵ ~~296~~ ²⁹⁷ ~~298~~ ²⁹⁹ ~~300~~ ³⁰¹ ~~302~~ ³⁰³ ~~304~~ ³⁰⁵ ~~306~~ ³⁰⁷ ~~308~~ ³⁰⁹ ~~310~~ ³¹¹ ~~312~~ ³¹³ ~~314~~ ³¹⁵ ~~316~~ ³¹⁷ ~~318~~ ³¹⁹ ~~320~~ ³²¹ ~~322~~ ³²³ ~~324~~ ³²⁵ ~~326~~ ³²⁷ ~~328~~ ³²⁹ ~~330~~ ³³¹ ~~332~~ ³³³ ~~334~~ ³³⁵ ~~336~~ ³³⁷ ~~338~~ ³³⁹ ~~340~~ ³⁴¹ ~~342~~ ³⁴³ ~~344~~ ³⁴⁵ ~~346~~ ³⁴⁷ ~~348~~ ³⁴⁹ ~~350~~ ³⁵¹ ~~352~~ ³⁵³ ~~354~~ ³⁵⁵ ~~356~~ ³⁵⁷ ~~358~~ ³⁵⁹ ~~360~~ ³⁶¹ ~~362~~ ³⁶³ ~~364~~ ³⁶⁵ ~~366~~ ³⁶⁷ ~~368~~ ³⁶⁹ ~~370~~ ³⁷¹ ~~372~~ ³⁷³ ~~374~~ ³⁷⁵ ~~376~~ ³⁷⁷ ~~378~~ ³⁷⁹ ~~380~~ ³⁸¹ ~~382~~ ³⁸³ ~~384~~ ³⁸⁵ ~~386~~ ³⁸⁷ ~~388~~ ³⁸⁹ ~~390~~ ³⁹¹ ~~392~~ ³⁹³ ~~394~~ ³⁹⁵ ~~396~~ ³⁹⁷ ~~398~~ ³⁹⁹ ~~400~~ ⁴⁰¹ ~~402~~ ⁴⁰³ ~~404~~ ⁴⁰⁵ ~~406~~ ⁴⁰⁷ ~~408~~ ⁴⁰⁹ ~~410~~ ⁴¹¹ ~~412~~ ⁴¹³ ~~414~~ ⁴¹⁵ ~~416~~ ⁴¹⁷ ~~418~~ ⁴¹⁹ ~~420~~ ⁴²¹ ~~422~~ ⁴²³ ~~424~~ ⁴²⁵ ~~426~~ ⁴²⁷ ~~428~~ ⁴²⁹ ~~430~~ ⁴³¹ ~~432~~ ⁴³³ ~~434~~ ⁴³⁵ ~~436~~ ⁴³⁷ ~~438~~ ⁴³⁹ ~~440~~ ⁴⁴¹ ~~442~~ ⁴⁴³ ~~444~~ ⁴⁴⁵ ~~446~~ ⁴⁴⁷ ~~448~~ ⁴⁴⁹ ~~450~~ ⁴⁵¹ ~~452~~ ⁴⁵³ ~~454~~ ⁴⁵⁵ ~~456~~ ⁴⁵⁷ ~~458~~ ⁴⁵⁹ ~~460~~ ⁴⁶¹ ~~462~~ ⁴⁶³ ~~464~~ ⁴⁶⁵ ~~466~~ ⁴⁶⁷ ~~468~~ ⁴⁶⁹ ~~470~~ ⁴⁷¹ ~~472~~ ⁴⁷³ ~~474~~ ⁴⁷⁵ ~~476~~ ⁴⁷⁷ ~~478~~ ⁴⁷⁹ ~~480~~ ⁴⁸¹ ~~482~~ ⁴⁸³ ~~484~~ ⁴⁸⁵ ~~486~~ ⁴⁸⁷ ~~488~~ ⁴⁸⁹ ~~490~~ ⁴⁹¹ ~~492~~ ⁴⁹³ ~~494~~ ⁴⁹⁵ ~~496~~ ⁴⁹⁷ ~~498~~ ⁴⁹⁹ ~~500~~ ⁵⁰¹ ~~502~~ ⁵⁰³ ~~504~~ ⁵⁰⁵ ~~506~~ ⁵⁰⁷ ~~508~~ ⁵⁰⁹ ~~510~~ ⁵¹¹ ~~512~~ ⁵¹³ ~~514~~ ⁵¹⁵ ~~516~~ ⁵¹⁷ ~~518~~ ⁵¹⁹ ~~520~~ ⁵²¹ ~~522~~ ⁵²³ ~~524~~ ⁵²⁵ ~~526~~ ⁵²⁷ ~~528~~ ⁵²⁹ ~~530~~ ⁵³¹ ~~532~~ ⁵³³ ~~534~~ ⁵³⁵ ~~536~~ ⁵³⁷ ~~538~~ ⁵³⁹ ~~540~~ ⁵⁴¹ ~~542~~ ⁵⁴³ ~~544~~ ⁵⁴⁵ ~~546~~ ⁵⁴⁷ ~~548~~ ⁵⁴⁹ ~~550~~ ⁵⁵¹ ~~552~~ ⁵⁵³ ~~554~~ ⁵⁵⁵ ~~556~~ ⁵⁵⁷ ~~558~~ ⁵⁵⁹ ~~560~~ ⁵⁶¹ ~~562~~ ⁵⁶³ ~~564~~ ⁵⁶⁵ ~~566~~ ⁵⁶⁷ ~~568~~ ⁵⁶⁹ ~~570~~ ⁵⁷¹ ~~572~~ ⁵⁷³ ~~574~~ ⁵⁷⁵ ~~576~~ ⁵⁷⁷ ~~578~~ ⁵⁷⁹ ~~580~~ ⁵⁸¹ ~~582~~ ⁵⁸³ ~~584~~ ⁵⁸⁵ ~~586~~ ⁵⁸⁷ ~~588~~ ⁵⁸⁹ ~~590~~ ⁵⁹¹ ~~592~~ ⁵⁹³ ~~594~~ ⁵⁹⁵ ~~596~~ ⁵⁹⁷ ~~598~~ ⁵⁹⁹ ~~600~~ ⁶⁰¹ ~~602~~ ⁶⁰³ ~~604~~ ⁶⁰⁵ ~~606~~ ⁶⁰⁷ ~~608~~ ⁶⁰⁹ ~~610~~ ⁶¹¹ ~~612~~ ⁶¹³ ~~614~~ ⁶¹⁵ ~~616~~ ⁶¹⁷ ~~618~~ ⁶¹⁹ ~~620~~ ⁶²¹ ~~622~~ ⁶²³ ~~624~~ ⁶²⁵ ~~626~~ ⁶²⁷ ~~628~~ ⁶²⁹ ~~630~~ ⁶³¹ ~~632~~ ⁶³³ ~~634~~ ⁶³⁵ ~~636~~ ⁶³⁷ ~~638~~ ⁶³⁹ ~~640~~ ⁶⁴¹ ~~642~~ ⁶⁴³ ~~644~~ ⁶⁴⁵ ~~646~~ ⁶⁴⁷ ~~648~~ ⁶⁴⁹ ~~650~~ ⁶⁵¹ ~~652~~ ⁶⁵³ ~~654~~ ⁶⁵⁵ ~~656~~ ⁶⁵⁷ ~~658~~ ⁶⁵⁹ ~~660~~ ⁶⁶¹ ~~662~~ ⁶⁶³ ~~664~~ ⁶⁶⁵ ~~666~~ ⁶⁶⁷ ~~668~~ ⁶⁶⁹ ~~670~~ ⁶⁷¹ ~~672~~ ⁶⁷³ ~~674~~ ⁶⁷⁵ ~~676~~ ⁶⁷⁷ ~~678~~ ⁶⁷⁹ ~~680~~ ⁶⁸¹ ~~682~~ ⁶⁸³ ~~684~~ ⁶⁸⁵ ~~686~~ ⁶⁸⁷ ~~688~~ ⁶⁸⁹ ~~690~~ ⁶⁹¹ ~~692~~ ⁶⁹³ ~~694~~ ⁶⁹⁵ ~~696~~ ⁶⁹⁷ ~~698~~ ⁶⁹⁹ ~~700~~ ⁷⁰¹ ~~702~~ ⁷⁰³ ~~704~~ ⁷⁰⁵ ~~706~~ ⁷⁰⁷ ~~708~~ ⁷⁰⁹ ~~710~~ ⁷¹¹ ~~712~~ ⁷¹³ ~~714~~ ⁷¹⁵ ~~716~~ ⁷¹⁷ ~~718~~ ⁷¹⁹ ~~720~~ ⁷²¹ ~~722~~ ⁷²³ ~~724~~ ⁷²⁵ ~~726~~ ⁷²⁷ ~~728~~ ⁷²⁹ ~~730~~ ⁷³¹ ~~732~~ ⁷³³ ~~734~~ ⁷³⁵ ~~736~~ ⁷³⁷ ~~738~~ ⁷³⁹ ~~740~~ ⁷⁴¹ ~~742~~ ⁷⁴³ ~~744~~ ⁷⁴⁵ ~~746~~ ⁷⁴⁷ ~~748~~ ⁷⁴⁹ ~~750~~ ⁷⁵¹ ~~752~~ ⁷⁵³ ~~754~~ ⁷⁵⁵ ~~756~~ ⁷⁵⁷ ~~758~~ ⁷⁵⁹ ~~760~~ ⁷⁶¹ ~~762~~ ⁷⁶³ ~~764~~ ⁷⁶⁵ ~~766~~ ⁷⁶⁷ ~~768~~ ⁷⁶⁹ ~~770~~ ⁷⁷¹ ~~772~~ ⁷⁷³ ~~774~~ ⁷⁷⁵ ~~776~~ ⁷⁷⁷ ~~778~~ ⁷⁷⁹ ~~780~~ ⁷⁸¹ ~~782~~ ⁷⁸³ ~~784~~ ⁷⁸⁵ ~~786~~ ⁷⁸⁷ ~~788~~ ⁷⁸⁹ ~~790~~ ⁷⁹¹ ~~792~~ ⁷⁹³ ~~794~~ ⁷⁹⁵ ~~796~~ ⁷⁹⁷ ~~798~~ ⁷⁹⁹ ~~800~~ ⁸⁰¹ ~~802~~ ⁸⁰³ ~~804~~ ⁸⁰⁵ ~~806~~ ⁸⁰⁷ ~~808~~ ⁸⁰⁹ ~~810~~ ⁸¹¹ ~~812~~ ⁸¹³ ~~814~~ ⁸¹⁵ ~~816~~ ⁸¹⁷ ~~818~~ ⁸¹⁹ ~~820~~ ⁸²¹ ~~822~~ ⁸²³ ~~824~~ ⁸²⁵ ~~826~~ ⁸²⁷ ~~828~~ ⁸²⁹ ~~830~~ ⁸³¹ ~~832~~ ⁸³³ ~~834~~ ⁸³⁵ ~~836~~ ⁸³⁷ ~~838~~ ⁸³⁹ ~~840~~ ⁸⁴¹ ~~842~~ ⁸⁴³ ~~844~~ ⁸⁴⁵ ~~846~~ ⁸⁴⁷ ~~848~~ ⁸⁴⁹ ~~850~~ ⁸⁵¹ ~~852~~ ⁸⁵³ ~~854~~ ⁸⁵⁵ ~~856~~ ⁸⁵⁷ ~~858~~ ⁸⁵⁹ ~~860~~ ⁸⁶¹ ~~862~~ ⁸⁶³ ~~864~~ ⁸⁶⁵ ~~866~~ ⁸⁶⁷ ~~868~~ ⁸⁶⁹ ~~870~~ ⁸⁷¹ ~~872~~ ⁸⁷³ ~~874~~ ⁸⁷⁵ ~~876~~ ⁸⁷⁷ ~~878~~ ⁸⁷⁹ ~~880~~ ⁸⁸¹ ~~882~~ ⁸⁸³ ~~884~~ ⁸⁸⁵ ~~886~~ ⁸⁸⁷ ~~888~~ ⁸⁸⁹ ~~890~~ ⁸⁹¹ ~~892~~ ⁸⁹³ ~~894~~ ⁸⁹⁵ ~~896~~ ⁸⁹⁷ ~~898~~ ⁸⁹⁹ ~~900~~ ⁹⁰¹ ~~902~~ ⁹⁰³ ~~904~~ ⁹⁰⁵ ~~906~~ ⁹⁰⁷ ~~908~~ ⁹⁰⁹ ~~910~~ ⁹¹¹ ~~912~~ ⁹¹³ ~~914~~ ⁹¹⁵ ~~916~~ ⁹¹⁷ ~~918~~ ⁹¹⁹ ~~920~~ ⁹²¹ ~~922~~ ⁹²³ ~~924~~ ⁹²⁵ ~~926~~ ⁹²⁷ ~~928~~ ⁹²⁹ ~~930~~ ⁹³¹ ~~932~~ ⁹³³ ~~934~~ ⁹³⁵ ~~936~~ ⁹³⁷ ~~938~~ ⁹³⁹ ~~940~~ ⁹⁴¹ ~~942~~ ⁹⁴³ ~~944~~ ⁹⁴⁵ ~~946~~ ⁹⁴⁷ ~~948~~ ⁹⁴⁹ ~~950~~ ⁹⁵¹ ~~952~~ ⁹⁵³ ~~954~~ ⁹⁵⁵ ~~956~~ ⁹⁵⁷ ~~958~~ ⁹⁵⁹ ~~960~~ ⁹⁶¹ ~~962~~ ⁹⁶³ ~~964~~ ⁹⁶⁵ ~~966~~ ⁹⁶⁷ ~~968~~ ⁹⁶⁹ ~~970~~ ⁹⁷¹ ~~972~~ ⁹⁷³ ~~974~~ ⁹⁷⁵ ~~976~~ ⁹⁷⁷ ~~978~~ ⁹⁷⁹ ~~980~~ ⁹⁸¹ ~~982~~ ⁹⁸³ ~~984~~ ⁹⁸⁵ ~~986~~ ⁹⁸⁷ ~~988~~ ⁹⁸⁹ ~~990~~ ⁹⁹¹ ~~992~~ ⁹⁹³ ~~994~~ ⁹⁹⁵ ~~996~~ ⁹⁹⁷ ~~998~~ ⁹⁹⁹ ~~1000~~ ¹⁰⁰¹ ~~1002~~ ¹⁰⁰³ ~~1004~~ ¹⁰⁰⁵ ~~1006~~ ¹⁰⁰⁷ ~~1008~~ ¹⁰⁰⁹ ~~1010~~ ¹⁰¹¹ ~~1012~~ ¹⁰¹³ ~~1014~~ ¹⁰¹⁵ ~~1016~~ ¹⁰¹⁷ ~~1018~~ ¹⁰¹⁹ ~~1020~~ ¹⁰²¹ ~~1022~~ ¹⁰²³ ~~1024~~ ¹⁰²⁵ ~~1026~~ ¹⁰²⁷ ~~1028~~ ¹⁰²⁹ ~~1030~~ ¹⁰³¹ ~~1032~~ ¹⁰³³ ~~1034~~ ¹⁰³⁵ ~~1036~~ ¹⁰³⁷ ~~1038~~ ¹⁰³⁹ ~~1040~~ ¹⁰⁴¹ ~~1042~~ ¹⁰⁴³ ~~1044~~ ¹⁰⁴⁵ ~~1046~~ ¹⁰⁴⁷ ~~1048~~ ¹⁰⁴⁹ ~~1050~~ ¹⁰⁵¹ ~~1052~~ ¹⁰⁵³ ~~1054~~ ¹⁰⁵⁵ ~~1056~~ ¹⁰⁵⁷ ~~1058~~ ¹⁰⁵⁹ ~~1060~~ ¹⁰⁶¹ ~~1062~~ ¹⁰⁶³ ~~1064~~ ¹⁰⁶⁵ ~~1066~~ ¹⁰⁶⁷ ~~1068~~ ¹⁰⁶⁹ ~~1070~~ ¹⁰⁷¹ ~~1072~~ ¹⁰⁷³ ~~1074~~ ¹⁰⁷⁵ ~~1076~~ ¹⁰⁷⁷ ~~1078~~ ¹⁰⁷⁹ ~~1080~~ ¹⁰⁸¹ ~~1082~~ ¹⁰⁸³ ~~1084~~ ¹⁰⁸⁵ ~~1086~~ ¹⁰⁸⁷ ~~1088~~ ¹⁰⁸⁹ ~~1090~~ ¹⁰⁹¹ ~~1092~~ ¹⁰⁹³ ~~1094~~ ¹⁰⁹⁵ ~~1096~~ ¹⁰⁹⁷ ~~1098~~ ¹⁰⁹⁹ ~~1100~~ ¹¹⁰¹ ~~1102~~ ¹¹⁰³ ~~1104~~ ¹¹⁰⁵ ~~1106~~ ¹¹⁰⁷ ~~1108~~ ¹¹⁰⁹ ~~1110~~ ¹¹¹¹ ~~1112~~ ¹¹¹³ ~~1114~~ ¹¹¹⁵ ~~1116~~ ¹¹¹⁷ ~~1118~~ ¹¹¹⁹ ~~1120~~ ¹¹²¹ ~~1122~~ ¹¹²³ ~~1124~~ ¹¹²⁵ ~~1126~~ ¹¹²⁷ ~~1128~~ ¹¹²⁹ ~~1130~~ ¹¹³¹ ~~1132~~ ¹¹³³ ~~1134~~ ¹¹³⁵ ~~1136~~ ¹¹³⁷ ~~1138~~ ¹¹³⁹ ~~1140~~ ¹¹⁴¹ ~~1142~~ ¹¹⁴³ ~~1144~~ ¹¹⁴⁵ ~~1146~~ ¹¹⁴⁷ ~~1148~~ ¹¹⁴⁹ ~~1150~~ ¹¹⁵¹ ~~1152~~ ¹¹⁵³ ~~1154~~ ¹¹⁵⁵ ~~1156~~ ¹¹⁵⁷ ~~1158~~ ¹¹⁵⁹ ~~1160~~ ¹¹⁶¹ ~~1162~~ ¹¹⁶³ ~~1164~~ ¹¹⁶⁵ ~~1166~~ ¹¹⁶⁷ ~~1168~~ ¹¹⁶⁹ ~~1170~~ ¹¹⁷¹ ~~1172~~ ¹¹⁷³ ~~1174~~ ¹¹⁷⁵ ~~1176~~ ¹¹⁷⁷ ~~1178~~ ¹¹⁷⁹ ~~1180~~ ¹¹⁸¹ ~~1182~~ ¹¹⁸³ ~~1184~~ ¹¹⁸⁵ ~~1186~~ ¹¹⁸⁷ ~~1188~~ ¹¹⁸⁹ ~~1190~~ ¹¹⁹¹ ~~1192~~ ¹¹⁹³ ~~1194~~ ¹¹⁹⁵ ~~1196~~ ¹¹⁹⁷ ~~1198~~ ¹¹⁹⁹ ~~1200~~ ¹²⁰¹ ~~1202~~ ¹²⁰³ ~~1204~~ ¹²⁰⁵ ~~1206~~ ¹²⁰⁷ ~~1208~~ ¹²⁰⁹ ~~1210~~ ¹²¹¹ ~~1212~~ ¹²¹³ ~~1214~~ ¹²¹⁵ ~~1216~~ ¹²¹⁷ ~~1218~~ ¹²¹⁹ ~~1220~~ ¹²²¹ ~~1222~~ ¹²²³ ~~1224~~ ¹²²⁵ ~~1226~~ ¹²²⁷ ~~1228~~ ¹²²⁹ ~~1230~~ ¹²³¹ ~~1232~~ ¹²³³ ~~1234~~ ¹²³⁵ ~~1236~~ ¹²³⁷ ~~1238~~ ¹²³⁹ ~~1240~~ ¹²⁴¹ ~~1242~~ ¹²⁴³ ~~1244~~ ¹²⁴⁵ ~~1246~~ ¹²⁴⁷ ~~1248~~ ¹²⁴⁹ ~~1250~~ ¹²⁵¹ ~~1252~~ ¹²⁵³ ~~1254~~ ¹²⁵⁵ ~~1256~~ ¹²⁵⁷ ~~1258~~ ¹²⁵⁹ ~~1260~~ ¹²⁶¹ ~~1262~~ ¹²⁶³ ~~1264~~ ¹²⁶⁵ ~~1266~~ ¹²⁶⁷ ~~1268~~ ¹²⁶⁹ ~~1270~~ ¹²⁷¹ ~~1272~~ ¹²⁷³ ~~1274~~ ¹²⁷⁵ ~~1276~~ ¹²⁷⁷ ~~1278~~ ¹²⁷⁹ ~~1280~~ ¹²⁸¹ ~~1282~~ ¹²⁸³ ~~1284~~ ¹²⁸⁵ ~~1286~~ ¹²⁸⁷ ~~1288~~ ¹²⁸⁹ ~~1290~~ ¹²⁹¹ ~~1292~~ ¹²⁹³ ~~1294~~ ¹²⁹⁵ ~~1296~~ ¹²⁹⁷ ~~1298~~ ¹²⁹⁹ ~~1300~~ ¹³⁰¹ ~~1302~~ ¹³⁰³ ~~1304~~ ¹³⁰⁵ ~~1306~~ ¹³⁰⁷ ~~1308~~ ¹³⁰⁹ ~~1310~~ ¹³¹¹ ~~1312~~ ¹³¹³ ~~1314~~ ¹³¹⁵ ~~1316~~ ¹³¹⁷ ~~1318~~ ¹³¹⁹ ~~1320~~ ¹³²¹ ~~1322~~ ¹³²³ ~~1324~~ ¹³²⁵ ~~1326~~ ¹³²⁷ ~~1328~~ ¹³²⁹ ~~1330~~ <

Eclair au chocolat. Un verre d'eau
une pincée de sel, une cuillerée de sucre
et 100 grammes de beurre. Lorsque le liquide
commence à monter, incorporer y 150 gr.
de farine, travailler avec la cuillerie jusqu'
à ce que la pâte se détache du fond de la
casserole, verser la dans une terrine et
travailler la vigoureusement y incorporant
tant qu'à 5 coups, le bâton apais l'autre. Il
faut qu'elle soit ni molle ni ferme
mais maëlleuse. Mettre la dans une
poche enroulée d'une douille avec la-
quelle l'on la couche sur une plaque
en lui donnant la forme d'un bâtonnet
de 4 à 5 cent. de long. Que fait ces 5, qu'on
mire en l'entourant avec une crème au
chocolat, y laisser le dessus d'un
pauvre au chocolat.

Sufler 2 œufs 11,5 gr. 29,4. 29,4. 29,4.
w rimney 100 gr. 100. 100. 100.
i zallac 100 gr. 100. 100. 100.
pachnacego 100 gr. 100. 100. 100.
Dance 100 gr. 100. 100. 100.
miallengo 100 gr. 100. 100. 100.
soli 100 gr. 100. 100. 100.
sephac 100 gr. 100. 100. 100.
chanta 100 gr. 100. 100. 100.





10
Wstęp



30/2
1898
Antibes

Każde z gospodarstw a głośnie kuchnia,
zapetnia kobiece śpie i opór przyjemności
i zadowolenia smaku innych - broni kobitę,
a lekko myślności - w ogóle, a ad romem co
ogółie uępotabuyob stwiloruch miłotek pa
gole i ad - - - - - biętejsi.

Weynec 19 lipnia
1898 rok

Lucyna Lwierska
autorka zb. Ciała i innych
gospodarskich dzieł.



to
1
1
wy
fue
i o
na
ego
nac
co
rur
jap
w
Gie
na
pr
ab
to
do

Co holowich robic' warto, warto robic' dobre.

Zalopane 31: marca 1898.

! Pani Jenczotowa !

#1. Pasztyki w optatkach

1/2 f. masła cebulek kilka dobre usiekanych
wymarzyć! Dobro usiekanej pietruszki zielonej
pieprzu trochę. gałki, mąki 2, ugotowanych
i odgotowanych i porzeczonych, trochę bulionu
na suchego smarzyć w tym masle, mieszać do
zgęstnienia. Postawić w piecu 2 żółtka, weis-
nać cytrynę, wygnieść. Optatki zmieszać
z mlekiem, smarować grubo tym farszem
zwinąć w trójkąt formować robitkami
jajem, osypać bułką, na wydanie smarzyć
w masle do rumianości. #2. Pasztyki. #2

Cieciąc upiec lub uduzić usiekać drobno:
należniki robitki i wyciąć foremką okrągłą
płacki; podusić w masle szargaczkę lub
cebule; dać szargaczkę mąki i ugotować, mieso
to włożyć, dodać resztę jeśli trzeba żółtka i ugotować
do zgęstnienia; placki posmarowane jajem

1
nabitać faurzem, naboye' drugun, klesie' jayem
Ciastka węgierska: osmarowac, osypac' butka, na masle smaryc'

#3 i wogdać #3. Pastry Ciastka węgierska
i rozpisz kias 1 kistr' smaczki' robno z ciastka. 1/2 l. ci
dymek tawa. maki' jurem: 3. Orzechy' orzedy. Maki'.
z kielichu, ogre- ze smaczkami' roztraci' na miazec
ciastka: 1/2 l. na
rozmaie na stolnicy' dostronale' zarobie. mlekian, z or
jaki na butki, soli, tyżecie. rumie' lub
kielichu' wino, iaki' kielichu' iaki' iaki'
rozawatbowac' iaki' gubie, wytrawiac'
bragie ciastka, postawic' w cieple' rzy
troche' podczeto, posmarowac' iakiem i
w

#4 w rolnie ciestky' jure' kiceu
Omlet: kias #4 Omlet 4 roztet' rozmiesrac' z 4^{na} tyżecie
chara Michala mi maki, troche' mleka' rzy gestawe kyle,
zgnostajowaj pami. i Otatki pianke z bialek: wymiesrac' na potrawe, pa

Uwaga moca wy smaczowana. Miazecian masle sro
Troche' to jstet, robac' tyżecie: 100 picea: jaki' potrawe i soli
robie' na rozmiesrac' sie: nasmarowac' miazecian rzy
siviero kielichu' wianus roztet, ciastka osypac' i daci
z tegor ciastka tyżecie rusca' na rozpalone masle bida Otatki
Chluzat kielichu' sro

Miesa

Fricandeau Libby Bellani:

Wmieszać surowe mięso z posiekana-
cibula i rumienic: mięso ubite wa-
żki z mięsa wotowego, osypać je
maka rucii na to mięso i gdy dobrze
z obu stron się rumieni dodać rosół,
lub sok z pomidorów lub rozrzedzoną wodę i
niech się po malutku dusi

2

W ten sposób Fricandeau z
kurczaka się robi we woszech:

3

Piczen' uleca: Lili korywickiej:

Ubić mocno: dobra piczen: wzmoczyć
parę godzin, oddać wodę, posolić, w-
sroować miodem masłem zaprawionym
sokiem cytrynowym, naszpikować grubo
miodem słoniną i potargi na brytwanie
z ciocią grubo kawałki mięsa mto-
ciocią chorazem uduszoną z masłem
i ciocią sucharkami, farsz mięsny, daga-
nie, kawałki i ciocią mto-
ciocią

Dos do mięsa powi-
mian przedwzrostkiem

z dobrego mto-
ciocią

2

3

Uwaga: Traci
sok i kawałki
i kawałki
ostryj dobrze
posmaczany
i niech kawałki
kawałki w sadli
2 godzinę pat-
nie - kawałki
na cia w mto-
kawałki i kawałki
i kawałki

i zostawieć w piecu. Gdy masło się roz-
 pniej podlewajac miodem od rana do czasu
 dodać znów trawalek masła: gdy zale-
 nie się rumienię posypać tartą bułką
 polewając rumieniem i włożyć na
 stół. Na potrawie polać troche
 sosem. Sernik sernu do sosu.

4

Studia miska z pieczeniem Mamy.

*
nie gorący!

Wracie z rozciolki arichae dobre i
 dodawać: sietnanej cebuli usmaranej
 w masle, pieprzu, soli, moina, rydrow
 lub, trafil, lub grzybów odgotowanych
 baski rumienionej lub inatki, surowe
 jajo lub 2: ralerzy od ilości miska, mas-
 la trawalek, urobie nosem z tej masy
 Wagi trawat, wotrige do bytwan pod-
 lać balionem trawka i Duxie: urobie
 sos dobry z masła rumienionego ma-
 ki, trawka udurowanej cebuli, troche,

Korzenia soli, zalać tym sokiem i do mieli-
kości dusić: wyjąć na półmiskę ostrogu
zorem, kłajać ostrogiem i całą oblać
pocier słońcem sokiem i obłożyć rydrami lub
grybami, lub plasterkami cytryny.

5

Pieczeni dyktowania pocier P^{nia} Chatabskie
kwarciolite kawał ubić, posypać ro-
mańską drożdżą woskową: mić ocat za-
gotowaną na wódce i wodę z korzeniami
i zinnem zalać tę pieczeni. Niek stoi
7 dni codziennie poruczać, potem nas-
pić kawał stonina opieczona, porolice:
masło mocz w ramieniu i włożyć tę pieczeni
i ramienie ją na woskowej strong-
rzeby nie było ciasto i odłożyć, jak się
w ramieniu dodać tamta woskowa, i kro-
pić tym octem, na krę i na matym o-
gniu dusić 4 godziny, dolewać ciagle
po trochu tego octu i kropić zimną wodą,

8.
No wydanu orypai masła na wyrost-
nie strong dodać 2 lytek śmietany i jesz-
cie dodacie: potem sporefarować sos i nim
oblać pierzeń. Tę nie rumiana to reperfować
Karmelens.

6

Pierzeń sialana tejże Pasi Chatabin:

4 funty miasa wyrylować i usiekać
doskonale, batki rozmoczyć w mleku
cebule, oparzyć i utrzeć na tarle. Potłota
jaja tejże masła, wycisnąć trochę batki
i lyka lub wathku na misce. Dobrze
umieszać dodawany miaso z przyprawami,
osoleć, opieprzyć: tymczasem na bogtwa-
nie masło roztopienie - z miasa zrobić
watki, orypać naokół masła i w tem
masle piec. - oblewać cięsto tym sosem.
Jaki się zamieni, dolać trochę rosółu
rozbić 2 lytek śmietany z 2 lyka masła
i dusić najmniej 3 kwadransie

7

Wary Cioi Pasi Chatabia'skiej: Pokrajac'
 zrazioche na dosi' dure wary, ubie' do bone
 Masto rumienic' dodac' siekanej spa-
 ranej cebuli, miero posolic' i dusic' na
 matym ogniu. Osobno nastawic' gorybki
 jak sie miero rumieni i malo jest sosu
 dolac' los smalt z gorybko, gorybki uriebae'
 wonnie do miera, malka usypac' dodac' smie-
 tanę i niech sie dodusi

8

Stuka miera z Bismulem z prze-
 pisow Mamy.

Nalezna ilosc' miera zwinac' obwie-
 rac' szpagatem zalac' goraca woda do-
 dac' porownej wotoczniny i ugotowac
 na miedniku; wyjac, rozwiarac' szpagat
 i na miedziangin potmiste pokrajac'
 aby miero niby w całym kawałku by-
 lo oblac' Bismulem i na 2. godzinę w piec

Moina kaiden kawatek umoczyć w
Bisramel zgrabnie na półmierzku uło-
żyć resztę z wiórka polać i na pół
godziny w piec

9

świeżego Bisramel Masta Dobrego Tytkę
maki garść; podsmarzyć miszajac na
ogniu, rozprowadzić pół kwiarta mleka
Podkiego i ciągle miszajac zagotować: sos ten
oblawny powinien być gęstawy; z wiórka posy-
szyć kamien, prać serem Hartym: jak kto go lubi

#10 i w liwie na 2 godziny. #10. Patkama z Kalkon

Przep. Ciot Franci: Maki kawy zagotować w stanej
wodzie z koperem: ośroć sypać i nożyć: mićć i goto-
wane ryż lub drobne kroupy: potrawę sypać
i nożyć te obrane. poriechać, dodać masta, koper-
ku zmiennae z karmą i tutek. Tem napażer-
wać: w kaiden tatowach zatorze głęboko w karmę
sypać całą rybę, jednaś wiaderna była i w nie-
których kapić całą poporostawiać: Pradel

w masłach wygnarowach, raki, koch, podac, zalać smu-
 tana aby się podusiły: Porostale skowupki rakowe
 w moidrzenie na miarę potłuc, wmuć i masło
 rozpuścić, zagotować kilka razy mocno i
 przez cegły bardzo, płótno przecedzić: będzie
 masło rakowe. Smietany wnieść sporo umieszać
 z masłem rakowym, zalać raki: gdy się ra-
 gotują, wyciągwać, ciasno układać na potłus-
 ku, do raku dać parę kielichów wazry i zyrin lub
 pestocoki, rozkieć mactwem na ogniu i zalać potłuszc-
 #11 Flaki: Trz. p. P. Puoyis: Ostrobanie oczysz. #11
 czone doskonałe, nastawieć w castku zimna woda
 żeby się dobrze zagotuje, odlać tę wodę: żeby ile nie
 pachły: krajać się w paucach flaki, nalewa się wodę
 lub kielichem rozotem, dodając kosi wotowe, cieleni
 gotuje się dalej. Gdy zmiełna zebrać kłusorę, przy-
 gotować rasmarche białe i masła i maki; udurcie w
 masle drobniutko umiłowana wotomizne; rasmarche
 w tej rasmarche flaki, dodać te wotomizne: pchor-
 tować: jeżeli rozot w kłusorze się gotowały dobrze: to
 zalać je tym rozotem

+ na wyda-
niach

+ trz. p. p.
porotie x

o jeli nie dobry; to sirczyn rozotem zalac, do-
solac, wzmocic te wotominy, majac tu w musla-
ku rawiarang, kieforu ang: cebulki troche spa-
mocy i usilnawej; imbiem bialego: dodawac tyle
zibz to wsgotlo razem smaczne bylo i ziele sie
razem doic dlugo dostaje: Wymoc na palniskach
i przegrzac bulwka w masle smaczna

#12. Sos porygowy [P. P. Bur:] Marmelady glogowej
zagotowac z winem do smaku. #13. Piceni

#13. wieporowa Pani Okularowej. Piceni namocze
na 2 godziny wybic wlozyc do raki i zalac salka
ka wino czerwonego - iten: ocet: iten: wody. Otrone
nie i dusic do mielkosc - osobno zagotowac: raki
skiwch, porzeczowac, rozprowadic sosem z frone
ni i zalac. - #14. Piceni Margelki. 2 wiezo-

* zbie x
#14. ubic miero dobre i zalac w ognie, zapiec
mlekiem kwasnem. Plano ostrzobac z mleka
oblorze cebula posolic, rozmienic maslo i
na srybkiem ognie opiec naobolo miero; pozmiej

#15 dosmarac obracajac pilnie. #15. Trariki

Do: Ugotowac bitarsii, szpari, mała ruciec na roz-
palone masło w ogrocie, solarnej, porowac
stosownie na domaszenie wolac smietanki i rozowey
zagotowac i na stol. #16. Cielcina P. Wapna #16.
Na spód bladzie sie masło zolewa wody na ⁺⁹ Uwaga
palec, i stawia sie do pieca, poiedtem namo: Nie tylko
ogrosy cielcine 2 godz: szpikuje stowina, ^{Cielcina ale} w wielka piersci.
Dusiowey szaweta z wody: wyciera i rozowac
sola; creso w piecu, oblerac a na doficere.
nim dodac cebuli i korzeni - #17. Parowey #17
wici i wotomergana, para komusiani i durrowey
cebula. #18. Wary ^{4x} Diodora. Z rostka - No. #18 ^{+3ile+}
Lambowej lub rozowey kucjaci na male a gro-
se be befstaki, od mazy troche na masle. - wotom - ^{+powoli} troche
rozowey posrat Manana Durii na masle, tro-
che piekora dadac jak wogztho ostygnie na
bladac wotomergana befstaki; potrogi ples-
ta namo stowina, ukladac w sadelku, zalac
moenym rozotem i trocha smietany nicke sie
Dusi poltora godziny - #19. Sos pomidorowey #19

X
2 mąka +

#20 Do smaku smietany i rosolu. #20. Sos do
kurczak. Masło i mąka rozpuszczone w kielchu
woda trzcinowa pozmieszaj rozsolone już dobrze
się zagotuje wlać resztę i rozlać na
smietana, mierzcie cięgle, rozpuszczone i gotowy
odstawić, nakryć. #21. Prostokąt. Prostokąt
mieszko i rosolu, oba w soku, mierzcie i
wielkonożni surowymi mierzcie tejże proporcji
i soku do pulchawości: dodajcie się wymoczone
go w wodzie i ugotowanego w soku białego
cukru, znova się soku, dodajcie albo 2 jaja
soli, pieprzu, pieprz mierzcie się dobrze. i z tej mas
się robią się galki nie bardzo duże, wala się je w roso
mnie i soku w masle na patelni a potem w ciem
sos się wznawia: robimy z 3^{tych} mierzcie na
mąka tejże mąka i bulionu tyle żeby nie był
gęsty. #22. Sos do śledzi. Mieszko wymoczone
utrzeć z oliwą, dodajcie 2 twardo ugotowane, cukru: rozetnie
dodajcie octu, kaparów i polać wymoczone śledzie

#23. Salata hyajeniczna / pona Maac. Dombourda 23.

'Salatka' narwana: / potora faw. wotowiang ty lei cie-
leing; troche marchwi i pietruszki; gotowai gorini 12
nawajata rano, 2 dijai i rastyglej galarety tlustose
wignae ja wunie i 2 abite bijatka da ocyssce-
na iej i jui cysta ale ciepla porednie pona serwet-

+ Ma rodo-
wogel dndi
salony pory
troche cebul
i kromka x

#24. Salata z pomidorow. Prefes Pona Hcang da #24.

Sicilianica. Wjajc bonowki i wactona, ostugur
norem potrajac na ciabke plastochi, porolci
popierogc, ciemutka cebule, kactofle, remna
jalciogo miesa picesonogo, durc oliay, cytogay
lab octu.

#25. Strowel z miesa. Umargc jajcarnie #25

z jaja i posiekanej syzaki. Miso wogizowane
wosciagnae porolci popierogc natwie ciornikiem
w cebule, nasmarowae jajcarnia, mwinac, zwinac
na rumianem maile osmarze, dodac cebuli
by kromka, omacze, dolemai francuske belianu

10 iaj twardych usiekac. Potora centowki utniec

i umieszac

16

Przepis
Pruski

26

+
moira maiej x

2 cale iaja i 3 zółtka. kucierne Dobne
wyrzetho rarem. formowai kotletu
osypai bułka i na wospalonem masle
smazyc. Os grynbowy - albo ostay.

Dobro placek 26 $\frac{1}{4}$ f. migdatow czo-
tych wysunyci w szabasniku do rozmienienia
zemli. $\frac{1}{4}$ f. masła mirolonego utrzeć na pi-
nie 2 $\frac{1}{4}$ f. cukru: rarem wyrzetho romaso-
wai. Adraty Pruskie badzcie smaczyc sie ta
masza i kłada jidac na drugie. Na to
poopuscyci dzie 4. adraty. Moira oblać
laknem czekoladowym.

27.

Przepis
Pruski kuciat-
Kucharskiej
ze Lwowa.

27. Lubio czekoladowy. 2. tabliczki
czekolady postawic na talerzu w rure
nich smietana: dodac 2 Tyreb cukru na
innem talerzu; reszte czekolady i trzec
dolewajac ciepłej wody po troszeczce trze-
tych, póki nie stanie gęstszą, osmaro-
wai tort i na kciem osuszyc. # 28. Mar-

28

Przepis Hs
Julji Drie-
Duszyckiej.

melada Morelowa i Wyminii peitki, nery-

przebrać, na kaidę cwałta cześi moado
mucii do ogulki pomegprawczy cwałtem i go-
tować an zapetniec zię rozgotuję do soku. Prefasowci
He szkilacch sobu, tyler cwałtem i daley ^{prze giste} zito.
gotować do pomegprawczy gestosci. p. l. pomegprawczy
pomegprawczy ber cwałtem gotować: na dosma-
żenie cwałtem miutki sy pae' Dapieru i ciałe
mieszać. # 29 Pivoviki Pivi Schöpfung # 29
Kastofle swiczo utrici na puch, odgotowane ^{do dacie}
usiekane, usmarzone w masle. grybki ^{trójka}
mieszane z ta Kastofla i robie doskonałe ^{z ciemnej}
pivoviki, do sosu utworzonego z sm. odgotowane ^{w masle usma}
na grybowego, maki i masta. # 30 # 30
Kotletki cielu tejże; wiec Kotletki
wzrytować, porolci, maki osypać, u-
marzyć w jajin rozbiteni, osypać teltu
miatkiem szkarbkine i na powalagach
ogniu smarzyć do pomegprawczy doboru.
31. Oberwai lisie z duię głowy wotroby
Kopusty. obolic je, sparzyć: natrzyć smidm

smaczny misany surowy farreni: zawa
 nac je kwadratawo jabi kotube: macrac u
 orbite jajo i miastka butke: smazge jabi
 rugbte smacreta: po umazeniu układa
 na potmieszelek pane warstw, zalać je
 kwasna smietana parzpac buterka
 i wsunac w piec. A 31. Legumina Michie
 wierszka Bierkopyt zamoczyć srybko /
 cej w okumie rozimiedziangiu woda kłasi war
 twami porokitadajac: galacty warstwe, daci toor
 he cieniutko sebrancj cykaly, rodren ków erystych
 jabi kito co lubi: polew Bierkopyt i laci warstwe

* Lepiej formu mi napetnie salakocurki: kacioleni zrobic kae.
 Kieśmuc je
 Dobrze spodykum miko: utone rostka z cyprnem i wanilla ^{war}
 i kacioleni ^{zagotowanemu} mlekiem ^{uplem, 2 1/2 l. kaci} zalać ^{war}
 potroczny ne ^{war} mlekiem i zalać ^{war} toorke, rosmicrae, posta
 wicze i kaci
 taki stor. kaci ^{war} wiec na ogniu, misrac ciggle dolewac ^{war} rosmicrae
 zaby nie za ciutli
 zaby nie rosmicrae zaby braci ^{war} nie zagotowato i jabi ^{war} zgestnieje
 bierkopytów.
 * Wgromie bierkopyt ^{war} postawic zaby ^{war} ostyglo i zalać bierkopyt, ubrac
 ty z ^{war} kaci na potmiesze i wicze, tam leni. ingredijencijami co sa co

A 32

torci kus. zalać tem mlekiem i na stół. A 32 Pomidary

zaw. Pani Juchiej. Wyjaci twardej: utraci ciestowaj bathe: mie-
cia. Kinn amierac i kawaalkiem marta:
jaki. Drobna zielona zielona pietruszka
Dac. napitnie tym fassem porowidung i sma-
je. rze na marle.

A 33. Konfitura ananasowa
Ananas pokrojaci ro plasterki, obseruowacy
i twardej porotoki - utkladac ro gorku gli-
-niacym pokrowcem nad plasterkami anana-
-sowych, przesypujaci miatkiem cukrem, na-
-kryci kwaso ananasowym, ad do wierschu - gar-
-nek pokrowca zamknaci, oblepici bregi ciar-
-tem, gotowaci przes ctery godziny w
wazymis petnem roztaciej wody, i ro lepiej
wodzie roztadzie, Odmaknaci dopiero
do wycia. A 33. Serch (Birsztan'ski)
Prehis Pana Ludwika Siasieczkiego. Miorbionaj
mlilka zagotowaci twarole: i roki jismore letnie
dodaci smietany kwasnej pot twarolek: i mieszac
do unndrenia

Uwaga.

Żeby się nie
porzuciło.

33.

Uwaga

Marla

Doryć.

porzem, postawić w cieple aby się
zriadło; odcedzić spolić i pod prażę.

D. 27. 21. 96. Wł. Wólka w kawałkach

34. Kotlety wieprzowe. Kochanej Sani

Roguskiej. Drobniutko cebule rozmie-

nić suto w maśle Pryż sparszony Zraz

odcedzić dobrane i wysypać do tego masta

i przydusić trochę: odbite kotlety ułta

wać w radło porzucić i przydusić trochę

przydusić trochę. Postawić żeby się

raremu wysypać do duszka do miękkości

skroplając zimną wodą; żeby się

nie porzuciło.

35

35. Ciastka tycie. Nie są one dawne

tylko ciasto i z tycie i maki; trochę

zobaczyć; ugotować na wywołanie

blache rozciągnąć cienko rozciągnąć

się wrumienić w piecu spolić i gorą

ce. Kwadrantki; rozciągnąć w tycie i maki

co piec na wywołanie napisać bita

zmięta.

Chłodnia Ukrainśka

z roku 1860 z Kijowa.

Przepis Dwiej-

Wet kwasu chlebowego tyle ile moze
 kupy zagotuj i odstaw, nieg wychlodzi - Wet
 listków burakowych - mlodych / kotwinaj, ugotuj
 na miękko, odcedi porzekaj drobno, ztoz na
 talerzu i odstaw - Taj ugolowanych - na tward
 4 albo więcej, obierz i - kupy, oddziel zółta
 delikatnie, biała porzekaj na drobne podłazne
 passerni ztoz na talerzu i odstaw - Ranow
 ile osób, albo więcej ugotuj z koprem wy-
 chłodzi, obierz osobno sypki, kupy, ztoz na
 talerzu wraz ze smakiem z wnętrza -
 Zdobnoś świeżych zielonych kłosa, obierz
 i kupy, porzekaj na talerzu ztoz na
 talerzu i odstaw - Młodego zielonego kopru
 młodej zielonej cebulki, młodej pietruszki
 a wloz i zielonego crosmyru / Herbes-fines
 utiekaj drobno ztoz na talerzu i odstaw.

Gdy masz to wystarc ^{przeogolowane},
weź waro, daj ^{do niej} ~~zostaw~~ ^{zostaw} ~~zostaw~~,
dwie tyry ^{mielonej} smietany i dwie tyry
drewniane, rognieć i rosmiesraj dobre ~~zostaw~~
i smietane namiarze. Daj smietany więcej,
włóż botwinke i herbes-finy, wymiesraj, nareci
lej kwas ostroinie ile ma być zupy. Posól,
snoerthy, jeżeli za kwasno wlej trochę wody
potem włóż rani, ogórki i bratna w ciemności
passi; na samym końcu nawatka cypto
wymytego lodu. Można ten sam chłodnik
mieć różowy jeżeli się wermie kwasu
baranowego zamiast chlebowego.

Chłodnik litewski Maryles.

Te same ingredyencye dać do kwasnego
doskonale rozbitonego mleko, albo do
małowego przedsmietania zamiast kwasu
ten robotę p. Swojuszca w Kurenu u
Amulsi. w 1892 roku.

Pierwsi droidowie porcinowego Todora. Kwarta ma-
 xowicki dwa taty droidy mata tyzka masta, # 54.
 oli, 6 rotthow rosb i wyrytko rancem jedni ciftigo
 ulella i rosmienac i ta malka na ciasto nie
 bardzo gęste w ciele postawie, gdy rejdnie, pod bie-
 i, znow dy rejdnie wyrucie na stolnice, taczac wale
 kowajci na gathi i wyrabiać Pivagi, smarowac iajem
 w piecu — # 55. Fara do nalesnikow tgr # 55

Wgotowana gęsta kaszka, utarta, dodac cebuli
 i masle suto smarowac, odgotowunek i pome-
 szkaszunek, gory znow, troszke sero suway =
 ciasteczko, troszke smietany i suto napieczac
 nalesniki do przesmarowania. # 56 Pasieczki kulindera

Kwaszka smietany dobrej ratownicy doskonale
 i kwarty malki. Wytorgi na stolnice, braci
 kawatki wielkości onieka ciasteczko, rozciagnac
 na obrotly placuszek, wathiem porciagnac, nato-
 rzy posrem stoye bregi u gory utworze rancik w
 rabki iitorgi na wymaslowa i wymaslowa blache jajkiem
 smarowac; na z.g. do goracego pieca: zrumienic i z blachy
 dopiero na stół jadalny zdejmowac

Post. Jasn. Cebule drobne i kumice:
 nie do tyzka masta - Dobra tyzka malki
 i kwartki smietany - 3. rotthow i grom
 wotrye szlanki serb. tasto soko rta
 cytrusy i faru gotow.

- #5 Budziń Hronostajewicki Mikolaj
 + Klarowanego 2 Tyrek masta zagotować, dać 2 Tyrek
 maki, rozmieszany dobrze dodać gorącego
 mleka tyrek 4. = cukru: Jak ostygnie dodać
 + dobre 5 röttek - pianę - i wonie w lodogugowa-
 na masłem i spylona makią formę po-
 stawieć w białej wodzie, natłoczyć i powo-
 lić nim się gotuje pół godziny. Delicje.
- #6 Naleśniki tegor: Bija rozmieszać
 makię gęsto, wybić 8 i rozprowadzić mle-
 kiem surowym: piarkiem smarować ma-
 sto rozpaloną, zelać, patlać na ławie
 smażonej na obydwo stronach i inne utoci-
 i posmarować. #7 Suchasiki Garnie maki
 rozczynić drożdżami i mlekiem: Jak podjdzie dać
 20 röttek o potem ^{maki} mleka wybić i dodać masła
 klarowanego szklanke, cukru jerrze wybić i mieć
 schodzi. Potem kaccie watti i klasi na blaszce wyp-
 + i w piecu: potem masowana masłem makią spylona: kaccie na białej
 Rucjaj osygnąć cukrem i rapachem, jakim przedtem masowane
 białe w dołgu surowym mleku lub imitancie i w lodogugow-
 pie do dobrego obecchnie-
 2 cia.

58

58. Legumina na zimno Pan. Augustowej.

Tonci soli z 1. łyżką i 2 f. i 1/2 cukru - Todai soli z 2^{ej} pomarańcz 8. rólłkow Todajac po siducemu

Wymoczyć na noc w zimnej wodzie 8. kawałków żelatyny białej; rozpuścić ją w odrobinie gorącej wody + jak to ba użyć
studerka. Todai do niej kawałki piany z 8. łyżkami i solai kawałki single miettrajac 12 rólłkow z 10. ... + kijać

Mie gotowa forma wysmarowana śliwą i starannie potać papieroem wystarta; solai 1/2 łyżki Legumina postawić formę w zimnej wodzie wyjąć na noc do lodu, natłuszczyć i tłuć. Wypaść ułocić smoc, 1/2 z cukrem i wanilla; porzucić formę z pianą oblażyć ją siurka umoczoną w papierku, wyjąć Legumina na półminutę i oblać ją siurka i tłuć

Budyń kręgielny Na 5. 6. osób. Utracić 8. łyżek 5'9

masy z białosci: 4 rólłkow 1 łyżki kapiaste i takiego pomarańcz 4 łyżki kwasu siarczanego 3 łyżki rożone prażonej ale nie ciemnej maki, utrieć z tem mactem dobrze: 4 białka na pianę, soli, wyci marować i butka wysypać formę natłuszczyć i wstawić do wrzącej wody na 2 godziny

Wyciąć na półminutę i oblać nastem wysypać tartym pomarańczem.

Jak proporcja smietany to walec sie gotuje 3 kwasy - dżarsze lub gotowane

#62 Pački: Dobrze ubić 10 żółtek i 5 jaj: #62. Pački

Kuwartę letniej przegotowanej smietanki, soli, cukru.
uciglatow gorzkule ra 3: cent., kwasu tlenku dośrodku
5 tyżek masta ortofianego, kwiast: murek: smie-
raci pocić sio wlać do maki i rozrobić ciasto nie
bardzo gęsto: być półki od wianeky nie będzie od-
stawiać: masta przypażyć nabrzyć miedzi siew
ciężko waria: gdy ciasto wyrosnie wywalicac' pocić
Ri: trzonem miedzi podjecha i smażyć: z po-

#63. Bu
ciastka na chwile przetrząść. #63 Budni cre dea ciekas

holadowy: na wrob. b. Ciekat: Tutaj b. atacty
wypaść do radulka: 2. lub 3: Tyżek wody: 8. Tutaj
całkowicie przegotować: wylać na miedzi i o-
studzić: a. ostyganie: rozpuszczyć b. Tutaj masta
dodać: wbić po jednym b. żółtek: mocno ci-
gle uciskać - piana z b. - biatka: wlać do
formy wykastanej, b. atacty wykastanej: przetrząść
rozciąć i wstawić do wrzącej wody: 2. godzinę
stale gotować: podaje się syrop z trochę cukru.

64. # Naleśniki robić na surowym miedzi, odrobina
masta

64. #
Naleśniki

Kupcy

* Paris Chalabinskij. Kwaga do rosolu rawre. Dodac, pieczona cebula
i marchewki: gorybha: mieso porolci natychmiast
po włożeniu do wody. #1. Kupcy Prof. P. Rangier.

#1 Dobry ugutlarowany rosół. Maszke, posrewna ug-
taw w rosolu tak ryby i gribi, spadato: potem ug-
bić na smietanie, z uciolonem dobnem masłem
a później dodaniem syrowemi żółtkami i w
warce rozmieszać z rosółem: posrewna podobnie

Krof Chotodzie do gory; a rosół można otwarzyć cytryną.

#2.

* Zeleni Drobna
Krosienkamej

2. Gribi uciolonej cebuli, parca, rabkow crosska
dobre bacując raz jedzą, zagotować i poselać
zimna woda. Mleka kawałeczka, smietany
po pół kawałka, łyżki wody: wymieszać dos-
konale. Wznieść w ten sposób i sprowadzić do
wyższego, z ogorki poliwajone, iaj roconie
poliwajone: łodi, kwasu cytrynowego do
smaku.

* Porolci do smaku

#3. Krapusieczki porolowy. Kwa-
sy gotować w wodzie i tuteknie, rosół
dobry masłem, zallac rosółem nich rosem

* P. Waroch: / #3.
+ na w pół
x zagotowania
dobrze x

gotuje się

Wodać pnie grybow, na wydanus zaprawie turek
smietang i rielung dac. - albo: kausy odgotowac
olac, maslen vorbi nalać lekniej vorotus
i do porznowej gestosci gotowac. /: Fidora /

A 4. Baljon. Gdy pnie waz miero sie rago
laje, wyjac hosterdi, ochlapki, obrac jex,
sialac dai bijatho, wotomeryne ramiennae
riunna woda, nalać baljonem i spohojnie
nich sie gotuje. Gdy miero gotowe, poze-
cedzie baljon do cystosis. A 5. Baarer A 5

Dacie w thustosi wotomeryne - gdy gotowa
ralac ja cystym baljonem, baarem pongo-
towany i jati wa, pomidorami i ktogach
pethi sie wgnacit - A 6. Baarer chtopsko 6

ukwaiski Nastawie wode pnce ritho colac
baarem, ioknaje cala wotofle torkie
posolci i nich kipsi. wriaci wotofle, spa-
rze, poknaje i wriacie wydanusory
Wriaci kowaturon stonung i wriacie - jati
sie odgotuje wyjac ja, poknaje cebali albo
surypte maki,

+ Poter vor
bi kopska
+ pnce dnie
Borowca
dnie voro
tem. dai
wotofle
wotofle
pod mlarow
osobno na
masle naje
ne gotuje
Potem raki
smietana
i wotofle

+ wriacie
miero x

x 4 powido
wani turek
chilcia waz
+ nagotowac

+ 2 baw
+ wriaciego
bawka x
+ wriacie
i stodniego
bawka albo
na co pot

+ Do stonicy
jętę a do o-
tę mała +

albo tyleż jagiut wiaś do makiatry, i ro-
stnie z trocha pastofli; ta cebula sto-
nie i pieprzem, odpowiedzie barmana
i smieszac wziętke zarsen, posmakowa-
moie dodai, soli moie barmana jessne zago-
tować i gotaw. Jeśli zaś niema baranowego
kwasu, to białego wiaś, stodkich
baranów naknajać i tak samo postąpić

Uwaga

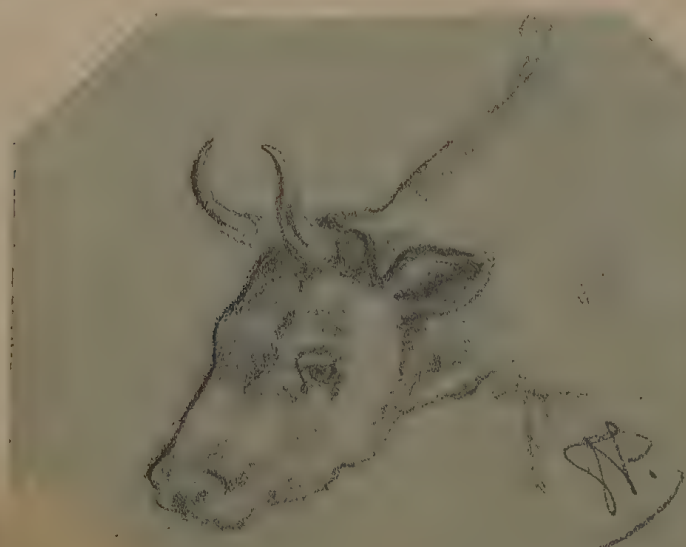
Do kadego barmana jak racunie się gotować
wonić mniej więcej garść siekanej cebuli; kto-
ra się rozptynie a smak dobry zostawi.

#7.

#7. Rosół. Robi się niedużo z wotowego mie-
sa ale się je miernie. W.p. Mięso wotowe z kosi-
mi, to dodai cielcinę, kosis albo i mięso z kary
albo i kosis z pieprzem, kitaro dodaja smaku
i koloru. Na dobry rosół, bierze się na osobę
1 f. mięsa i litr wody. Jeśli więcej osób to
mniejskuje się ilość mięsa - ale tak mniej
więcej. Nastawia się na ogień, póki nie

+ powoli + bo ja zagotuje, grumuje doskonale: wotnessa zapwa-
ostro się zagotuje
to i grum w siebie
wchłonie x

wia się sola, basor, czysta wotomengma, cebala nerr-
 pitkowana i ^{uog} gwoidrikami leci' bobhang 12
 wosach piersom pirstego meryfite angidsbago
 hawalatunek crosaka: nakuge, niek sie
 gotuje pobi nie nabioru mocy. Nlorawan Ulwage
 Porotu. Miina sie killa togetek, masch # 6
 wgrystowanie dobre porietkane miew, choib # 8. Imuo
 z mieto: wosonajiego: nalima sie w garatka Stichata Hpono-
 porostatys od wionaj porotem i woson stajemichiego
 gadion gotuje sie. Wtedy udzi sie dodaje Dr. Klatka
 soli i karmela do smaku. klacowanego
 i nast. 1 1/2 wody
 jak sie zagotuje
 dai 1 1/2 srtanki
 maki - zagotowai
 wymiesrai i w go-
 rale robie 6 laj
 miesrai pobi
 nie, racunie cre-
 piac sie Pofysta
 Pnestai - gdy
 ostygnie ugru-
 cielna widengo-
 wana i ofy lona
 blache: ciakto no-
 resu roseingrac
 ciasto pofy pae
 misgotanai i w
 kdem grabo flu-
 erongm i w gor-
 cy pice - srybto
 krajai i ustadai
 na potmisen-



J.

#8. Takimowiedla rupa. Ugotowai balijon z
 Proci, wyszumowae i na stole postawic, aby
 tylko był ciepły. Wsiekai prawda: mięsa dać
 go do rąbła piene. z 2 kijałok dodać i rożki
 kopystka, rozprowadzić tym balijonem z k...
 mi; niech się gotuje. Dać wotomergane, soli, jak
 gotow, porcedzie przez serwetę. Polać maderą, tot -
 do smaku i podawać.

#9. Rupa z kurce.
 z jaryn. Kryta jaryn, pokropić w talarki
 i dusić w masle; Dodać jak się uduża, gwałt
 maki, podsmarzyć piene, korefasować przez
 si to, rozprowadzić do białego balijonem, raz za
 gotować i dawać. #10. Rupa z kurce
 procranej raparage. Stona woda, jak ostygnie
 dodać reszte maki dolewając zimnej wody
 cisło doń wolne wotigę do rąbła brać tyra
 i puszczai na gorąca solona woda: raz zagoto-
 wae, odcedzić porclae zimna woda; wosnuć
 do rondla marto i kłuski, żeby były gorące
 i sutały wymieszany ze śmietaną i kłuska by
 mleka, wotnuć do rąbła puszczai i
 dawać

#11. Ugotowai...
 kupa z kurce...
 i dusić w masle...

#12. Rupa z kurce
 i dusić w masle...

#13. Rupa z kurce
 i dusić w masle...

#10. Rupa z kurce

Sensyonevska Zupa

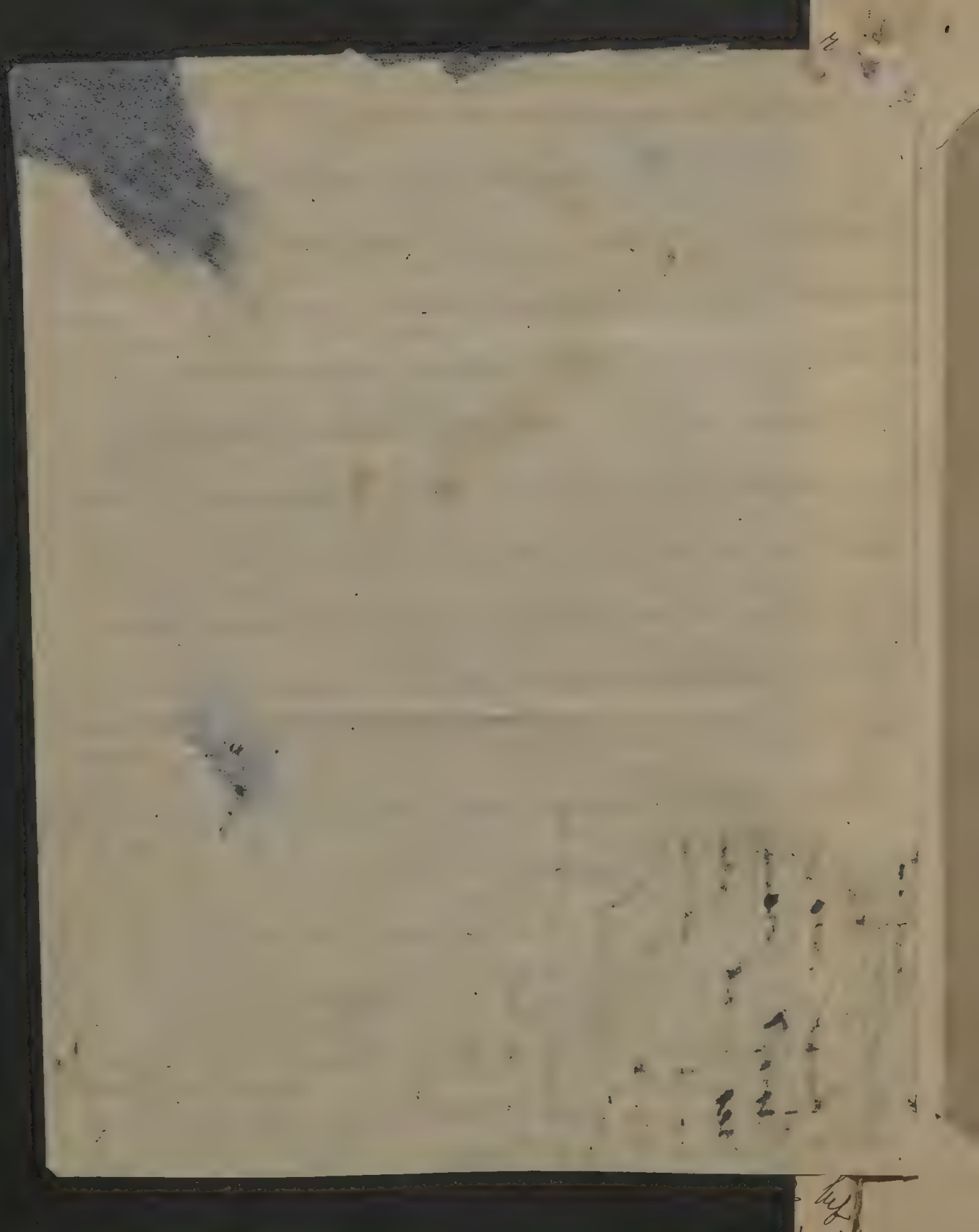
wiosenna

z Wrelopola w Kwanowie 30

Osonatu majowa masłanna nie
podaje się w warze na
tłot -- Osobno na taternach herbes-fines.
Koper młody cebulka zielona drobniak
sieniane -- Dla Kwanowian na salaterce
niecione kartofle -- Każdej się nabiera
taler, ona sama sobie soli i
ere zielonosci lub kartofle i ciery

pyrna Zupa wiosenna

z 10. plusceki
z kartofli 2 tnie
z kwarty 1000
z kartofli 1000
cierć maki - praci
naj s domierka
mala maki ryty
soli: wemnicieci
Ktacie 1000
Kipiatok - jest
wie omprawy do
Toda: maki 100
cho ryty
Ktacie 1000
z kwarty 1000
Ktacie 1000
Ktacie 1000
Ktacie 1000
Ktacie 1000
Ktacie 1000
Ktacie 1000



11. Kary Sakimowiczki Pokrajac ma Te. W
wariski kwotone, porotie, ogyfai mab i tra
odmarie. Uiehai b. Dobno cebali i uomarie, na
potem 2 Tyiki maki daci, podramienie, roz- to
prowadzie czerwonym winem, zagotowae. Os
porotie w sadelku wariski i dusie w piecu. Ho

12. Kasza w nalesniku Krapki zatrie zottkien re
i dobre wysusze: wygotowai smali z goglio m
Dodaie 2 Tyiek maslo soli. na woracy ten smak sm
zaryfai krapki i postawie do pieca na 2 go. sta
driny. Wytozic z wycajngm nalesnikiem rade 2
wymarowany, wytozic na Kaszke, nabryci i
nalesnikiem i rapiec.

13. Tarantki pocierane i sa
Kapiarze stona woda. haczana maki i wy mi
miesze ciasto koadce, robie tarantki, ugotowae
odudzie, porolae zimna woda: zagotae z ma. po
stem. Dobno podae maslo z u bulka ramia ja

14. Omlot z Kaszka Sklanha simetany i t. mleka daci
i t. maki pszennej, i t. koczany 5 zottkioo sae
zrobic b. z 5 pianie bijatek i odpiekac na wa
lesniki

Te. Usmażyć cebule, drożdżak, poje twarde usieklane
i kaszke twarde ugotowaną umieszać, rozrobić
na powidła gęstym smalcem, smażąc
te naleśniki, rawiać i stawie w gorący piec
Orobno sos buljonowy. #15. Wólwo z #15
Buków Ugotować raki, obrać szyski i du ostogaffia
thien re norki: skorupki i mate norki utłuc w kuchnia
młodzieńcu, wygnieć masła sporo i pod- Diego Swana
ma smażąc; zalać wodą jak się zagotuje po-
z go stawie na stół: rebrać masło do rondelka, dać
z szklanki maki podsmarzyć. z szklanki smietany
daje i rozrobić na biały sos, zimne szyski włożyć do
izane i świeżo ugotowane champignons polnapiene Potem
wymieć przygotowany plaster z francuskiego przykryć
ciasta, i ugotować srodek, zalać raki i na kordonas do
ma pieca. #16 Izary z jarzynami. Wzrostkie #16
niez jarzanki podnapić w kosterki, usmażyć
zale masła i zółte, rozrobić rozpuszczonym
wio suchym buljonem, posyłać dać mate
a wólwo szyselki i na z godnie do gorącego pieca
z rondelkiem padać.

pa
ae
ye
ue
a
ata
losty
nec
se
te
aw
ief
se
ye
ye
ee
ice
hu



#29. Srodek kaktadowy Karol Janowski #29.

Mleko kwasne rosic do doskonałego wzmocni
do worka najlepiej musliowego na 24. godzin
Wymoczyć porządnie gładki do rąk "dodać
śmietanki stałej porządnie i wymoczyć
do koryciska wygotowanego musliowego. Po 4
godzinach wymoczyć na talerzu i oblać
tostki śmietanką.

#30 przepis Brońci na Paluszki (japońskie)

Biere się 1 kwatera maki, masta
donyć spora, nie żatować, jedno jajo
i śmietany kwasnej trochę, lepiej jak
kwaterek i trochę soli, zagnieść ciasto
i robić delikatne długie paluszki, tylko
nie przyciskać bardzo ciasta, ino wolno je
tulać po stolnicy. Daje do pieca po-
smarować jajem i posypać krupinami
i solą i topić w piecu, nie ostygnać,
póki się nie rozmiękną. —

1896
pot. 22 1/2
Alpt.
Kakopane.

75

Tort ciemny # 75 $\frac{1}{2}$ f. cukru & jaj i 3 żółtka
 białe i kwadransy: $\frac{1}{2}$ f. utłuszonego migdałów: #
 białe rarem i kwadrans w jedną stronę, tabliczki
 nie uciholady - rozmaitych kształtów do formy
 i do letniego pieca na i godzinę. # 76

76

ciemny $\frac{1}{2}$ f. miodu i masła utłuszonego na pianę
 potem ciagle traci dodaje po jednym 5 żółtek

+
na 5: centów x

$\frac{1}{2}$ f. cukru i wanilla, po tydzień się piec: dodaje

$\frac{1}{2}$ f. maki tartakowej, pianę i 5 białek

Wymieszać dokładnie: i uciśniętą masę i

włożyć w formę wyłożoną i wybatowaną: do

pieca tak ciepłego, by się piekło od razu: Uwa-

+
tani chwile x

żać: by nie stało się robieniem, by piec nie był

zimny: bo będzie rażać: Piec go prawie godzinę

i zimnego lubrować kwaszonym lub porzeczowym lu-

77

mem. # 77. Serwenguski 6 żółtek 1. f. cukru

+
z cukrem tym x

ciemny $\frac{1}{2}$ f. migdałów rozsmarowanych, zmieszać

dobrze: dodawać po jednym 20 żółtek traci

ciagle, z 20 białek, pianę, $\frac{1}{4}$ f. miodu i 4

+
lekkich x

chwilę butni, wymieszać w formę wyłożoną

rothka wybatrona i do pieca na 3 kwadrans. Maia Todae (rekolady)
78 Dost kamienang 1. f. cukru tyler migda-
low, kilka gorzkiech i jajo sol i skorkie z cy-
tryny, trze w jedna strone i gadanie: wytorze
do formy wyoplatkowej - po chlebie do pie-
ca wtore i piec przez godzinę. # 79 Okrachowang # 79
1 i 2 f. maki roztartej i 1 f. masta i f. cukru
2 jajo skorki cytrynowej: dobre wyrobic, wykroic
kroiki piec przez godzinę konfiturami
masa migdatowa lub marmelada # 80. Linsen # 80
Usmietanie 8: Tut masta - Todae tyler cukru -
maki - miastkie migdatow - 4: przetworze + pome-
rotte twarde. Karem w maku trze utrie + sio x
wyrobic tost przetworze uem i w piec. # 81. Bekker. # 81
Usmietanie 2 f. masta 1 jajo troche cukru
troche miastkie gorzkie; maki ile przy-
mie: wymiesze nalerzic, wyrobic tost i kroatkami
w piec i panastadac w kroaty konfiter # 82. Dabitzberg # 82
Piec z 4 = białek i f. cukru, skorki cytry-
nowej wanilli: bie w garaku gadanie - Todae wad tur
potkrajangeli

#83.

Trache x

#84.

Trache x

#85.

V.C. #

#87.

z f. migdatow, tyler daktylem 2 lily cyklo-
ty wzmieszac i w piec w formie wyoplatkowanej

#83. Cytronek. 1 part: migdatow utkrojonych

1 f. cukru: sok z 4^{ch} cytrona skropke z cytronek

wanilli i piasek z 8^{ch} bialek setne w ma-

stosie i piec w formie wyoplatkowanej

#84. Cytronek. 3 filizanki, 10 migdatow

1 f. cukru - maki - 15 roztok porzeczki

porzeczki, 5 tablerek czekolady porzeczki

sok z 1. cytrona, wzmieszac i w piec tost.

#85. Maslowy. 10 w maki 20 roztok z

f. 1 cukru, 10 filizanki miazdki maslowego

chleba z f. miazdki migdatow, 2 tablerek

tost, czekolady, troche wanilli, piasek z bialek

bialek w tostowaniu i na dobra gadzina do

goracego piwa. #86. Lekki Migdatow

Utroc w maki 2 f. cukru i 16

roztokami dodac wanilli troche z f. maki

z f. roztokami migdatow utroc i w piec.

#87. Ciastka utraczane. 10 miazdki z f. maki

3^{ma}
 4^{ta} celka 5^{ma} - jaja: w
 to 1 f. maki; rosmattonae; wyrobic' ciasteczka
 jaja formosonae i z blacha w pie - # 88
 # 88 kancie su iaj' Usinitanie f. masla
 Dodac 1 i 2 maki. 1 f. celka, raguisie' dobre
 wyrobic' ciasteczka i w pie. # 89 Cynamonae # 89
 2 f. celka - item masla - maki - 3 iaja 6 rottek i 2 Tuty
 cynamonu. Usinitanie masla z cukrem, wlae'
 rosbite iaji; raguisie' wygotlo rarem, wyrobic'
 ciasteczka na wmaslona i wmaszona blache
 formosonae iajem, orypac' cukrem z cynamonem
 i pie. # 90 Usinitanie kwaterka mleka 2 # 90
 Tuty Droidy 2 iaja 2 rottek 1 f. celka szeptu
 soli; 4 f. rozpuszczonego masla: wgnieszac' rarem
 Dodac 1 f. maki wybic' doskonale: jabi' podroz-
 nie wyrobic' paluski; bialuski lub obwaruski
 na blache wmaslona i wmaszona, iajem
 formosonae orypac' grubo Usinitanie, nakladc' + przytka
 pro upieczenie skroplu maslem i orypac' cukrem
 # 91 Helgolandskie 1 maki 4 f. masla 16 Tutukau # 91

20 röttek, kieliszek araku, skrobki cytrynowej
galki drobne; wolno ragnicie, wygrabie
rötthem smarowac, ułożem parypai i wgo

#92
karex

racz pice. #92 Owocowe. 1. maki $\frac{1}{2}$ masta
i cukru, gootliche migdolatw, rowatthowac sto
ka smietaka. Woatki wykrzajac, rostem otoczy
upie i natrzy osacronemi konfiturami. #93.

#93.

Pastrowe Usimietanie 1 f. masta i f. cukru 1/2
1. $\frac{1}{2}$ f. maki, rosmiesac, ochladzie, rowatthowac
wygrabie, posmarowac pocukryc i cyranowem lub

#94

migdolatw i w pice. #94. Angielskie Usimietanie $\frac{1}{2}$ f. masta
dodajac po jednem 8 röttek $\frac{1}{2}$ f. cukru i maki
tyler, cytrynowej skrobki garie drobnych rodzenek
i migdolatw, piane z $\frac{1}{2}$ ^{galki} i foremki i do pieca.

tyler

#95

ciężego tyler
balki kielis

#95 kruche. kwiatocha masta-cukru - 2 paja kie
liszek araku, garie migdolatw, maki wolno ramie
sie, wygrabie, omigdatie, posmarowac i w pice. #96

#96

Orzechadowe 2 tabliczki czekolady, rosmiesac i
 $\frac{1}{2}$ f. cukru piane z $\frac{1}{2}$ ^{lab} 3 ^{lab} bijalek, wgnie
sac, i tuc po trochu w miodzieni, wyrobie z to
cha, maki i w pice na wywostkowany blasie.

Uova con acciughe

Si cucinano delle uova fresche
sono sode, si dividono per metà
si leva il tuorlo: si frusta delle
acciughe una per uovo e s'unis-
cono ai tuorli: si mette tutto
in un tegame con un po' di
burro si cuoce finché le acci-
ghe sono disfatte e unite all'u-
ovo. Si mette poi questo mischi-
gio entro al tegame coll'uovo.

Omelette soufflé

Si mescolano bene 5 raschi
d'uovo con 150 g. di zucchero
un po' di vaniglia arida o li.

more - poi si uniscono, mes-
colando lentamente gli albumi
in 2. 3. 4. parte. Si mettono
in un tegame unto con burro
ed infarinato e si fanno cuo-
cere al forno per 15 minuti.
Si serve nello stesso recipiente
che si ha cucinato

Uovo - pesce in bianco
un etto capperi e cetrioli

Due soldi d'alici

poco prezzemolo trito e pitaroniano

Dopo tritato tutto si aggiunge
dell'olio fin . . .

smiscuglia lento in modo
di condire il pesce

Crêpe

Si battono due uova e la quan-
tità di latte che potrebbe essere
contenuta in due gusci d'uovo.

Si aggiungono 2 di
farina, 1 di
zucchero. In una padella
si mettono 50 grammi di burro

Ed un pomo tagliato fino,

si fa soffriggere per un ma-

mento nel burro, si mettono

2 uova battute e

si fa cuocere. Si serve spol-

verato di zucchero. Si può
fare con qualunque sorta di
frutta.

Ciastka parone # 97 $\frac{1}{2}$ f. masła. Kwat. wody
 w gotując wysypać kwat. maki, mieszając na
 ogniu aż do rasta ostanie - wygnieć na misce
 w rymie po jednemu wódek 4 iaja na konie,
 noia wody wygnieć i robić kulki wielkie,
 małego ołowka wotobiego, na blackę wgnieć
 lona, kłasić opodal jednod 2^o posmarować iajem
 i w dobre cięty piec. Upieczone przekroić
 i razownie smietanką bitą z cukrem i wanilią
 posypać cukrem i na stoł. lub zrobić kreś.
 4 ty. mleka. itur mocey kawy 1 ty. kawy
 2 ty. cukru masła niestawego 2 rottha i ciepła
 ty. kawy maki ps. mieszac na ogniu półki nie
 zgęstnieć, chłodny nakładać w ciastko. — # 98

Ciastka
 parone
 # 97

Placik przedki piaskowy Po piang 2 4 koplek w
 cie po jednemu 4 rottha 4 dnie Ty. cukru, skórkę
 1/2 cytryny trochę wanilli: radek białe kilka minut,
 wlać 6 ty. topionego masła i maki 4 ty. cukru
 i wgnieć na blackę wgnieć lona, posypać migdałami
 i cukrem i nie do bardzo gorącego pieca. potem po
 kroić gorące w kwadracie lub wlać do tosta-
 nicy: probować patyczkiem. Cukru mo-
 na mniej, byle nie więcej

Placik
 piaskowy
 przedki # 98

Trasławice

Stokier macro.

Legominy i ciastka

I Legomina re sliwch. Pospisim Mamy.
Kwartę sliwch, sparzyć kąpieliem, obrać z
kuchli i kostek i trzecio dołnowale, dodając Tyż
masta, t. cukru. x b. różnów i tróich koki batki
Piane, z b. bielen na koniu: wtórgę do formy
wzmacnawanej, kłócić, batka, i na godzinę w piecu

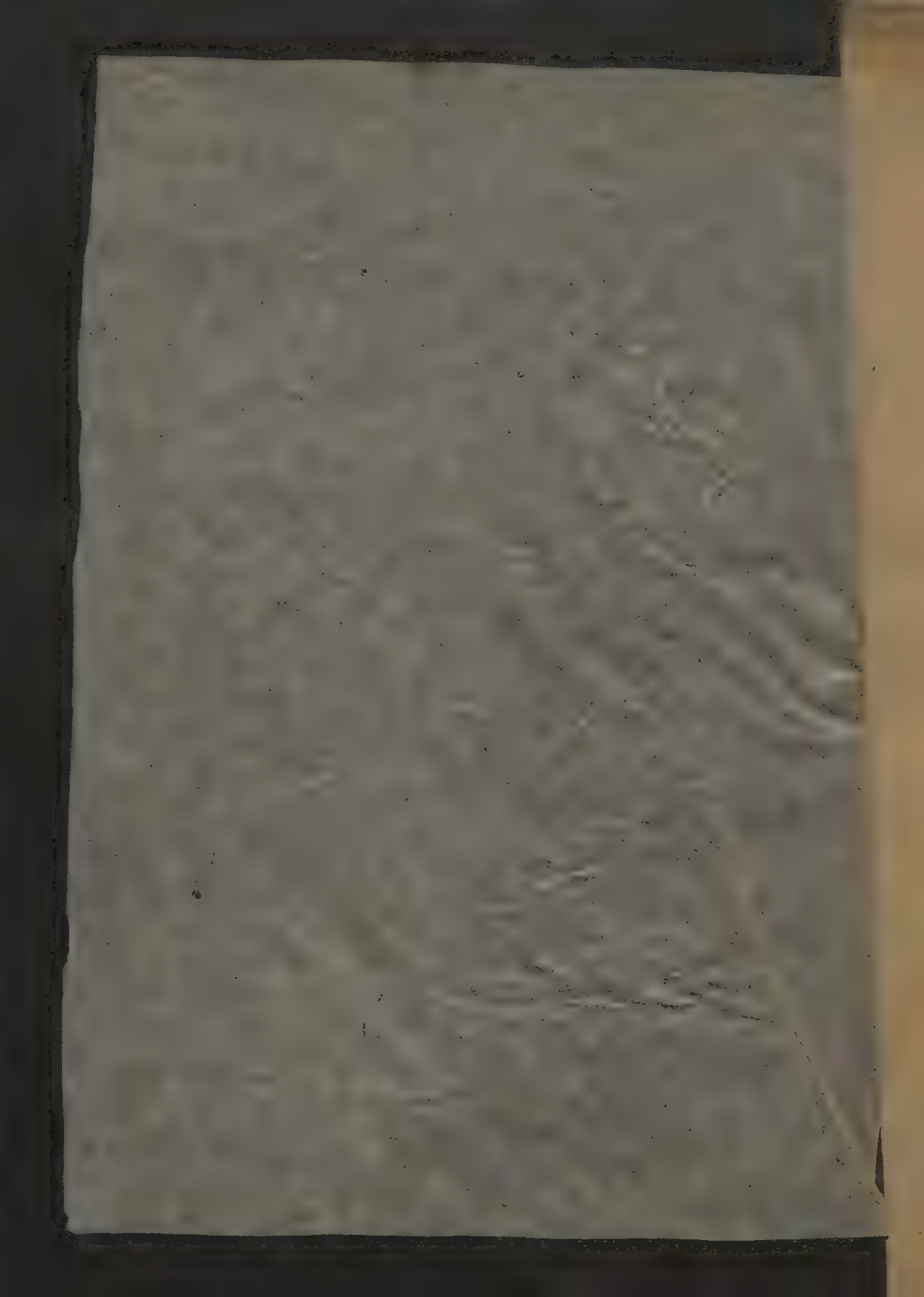
2 — 2 powidat

2. powidat 1/2: kłócić z fili. kartofl. maki:
6 różn. cukr. 2 fili. Truc w maku trój, jak po-
bitę i wtórgę ostroinie piane z b. bielen: wlać do
formy wzmacnawanej masta i batki na godzinę do piecu

P. Debicki #3

Ciastka z massa, kłócić z fili. smółki i białka
T. f. maki 2. f. masta, 4. f. cukr. T różn. maceo zmi-
sować to, kłócić, masta i z fili. w niejedno gęstość
pianę — T. cukr. f. cukr. 2. f. masta, z
2 kwartę i 1/2 i smółki, i 1/2 kłócić maki
kłócić w maku z fili. na godzinę w piecu
zrążyć, i 1/2 w godzinę do połowy. Gdy się
zagnie i jest jednolita massa, posmarować

Nam
 ac i
 T
 at the
 am
 bed
 ki:
 ko
 do
 pie
 tiebu
 & me
 q.
 ta
 sek
 i m
 rie





ASIR

25.4 1895 V.



Mehrfach

me
ne
ho
ie
ade
H
2
in
lo
in
Sp
ho
ile
ey
i
no
F
ep
Ma

nia iu kochy placet: skonecnie rasar. Tak
masse robi sie takie bu cokolady: te same
kuchonije gotowac najinniej z gotowem wpi-
ni kochle olejku rozanego zaparowac kochyella
zdejnowac: iab sie ciagnac bedzie i szybko robie kochmell.

#4 Przekalijowy placet /: Prop. P. Pofarski:

1/2 f. daktylow w kochle kochanych, takichre 2. f.
1/2 f. rodnych, bez pestek 2 f. dargich w got-
owanych rodnych. 4. f. miodu: Stugo kochanych. Skochli pomara-
miczaci Dobrze. Utruc 2 f. cukru z 1/2 f. roztth. Dobrze
Prawe ubie z 6. bialek zmieszac z roztth. a potom
powoli wstawiac te masse poneszajac maha
ile 3. jajo rawara: w foremki i w goracy piec.

Przekalijowy ciastko. /: Prop. P. Chat. /: Przekalijowy #5
cy jak 1/2 f. masla niestonogo: maki kwatorki
1/2: cukru z 1/2 f. roztth. zagniesc jak
na bluski: wgniesc na zimno do stwardnienia
Porowat kochac podrypujac maha gozby sie
lepilo: Wykrawajac foremka i w nierby goracy piec.

Marasch /: Dybowostkiej prop. /: 1 f. cukru, zalac #6
kwatorka wody

nych sto oreczow ~~ostochich~~ albo ~~Hotoshich~~ a 40 Tasko. ~~Carbowych~~
Ryckowych, lub tureckich; usiekanych. i pianę z
skor^{lami} = bijalek. Dodawać po trochu i jaś wygotowa
nale pijana wyjdzie odstawic: jaś letnia bedzie: na
te optatki grzebieć postrza palca optatki na pa.
na: nieo w doie goracy pić byle nie szkieci.

+ lub gdy
ostygnie
na 10 piej na
ragator i por
wyje optatki
9 i porzuci

o: Maruoch p. 1/2 salji Tetnawowej prep. / p. 1. migda. # 9
ka: Tow z maruwanek z 1. f. cukru: masta nie sto
nego z tyrdi; pane goldrichow; siekanej skor^{lami} cztu
mocy; czecholady utartej & Tut: jedas białko: uciene
Pastonale na stolany lub makutore, na optatki
i w letki pić jaś ostygnie utasi kreem w pnie
z przygotowany. kreem taki sie robi: hubek
kwa utree z 4^{ma} zółtkami: & tabliczek
czecholady dodae: Najlepszey smietanki hubek
ragotowae mocno; wsg^{lami} tamta masse i le:
ciatko ragotowae reby sie nie rwano. Jabos:
tygnie nakladac na marutki / Postag dwie gorace marutki:
Legomina z malki kartoflowej / Prep. Cies Trani # 10
Utreci 12 zółtkow z 3^{ma} filiranami cukru

na misce polewanej; na smietane biata; do-
daj 1 filiżankę smaki kartoflowej i tyżke
płynnej - trochę kminu - forma powinna być
masłem wygniatowana i biała wygrypana
Piane ubita z białek 12^{tych} lodami wgnie-
srać i w piec tak gorący jak na chleb

1: Pisto = # 11.
wrenie z. Wumera
2^{go} str. 42: |

Legomina z powidłem 2 tyżke powidła: 2 fi:
Liranki smaki kartoflowej: 6 rostków: 2 fi:
Liranki cukru; trochę walew w maku do
względnej białosci: piane z 6^{ci} białek ostrze-
nie domieszać, do wygniatanej i obrotowej
formy i w piec przed rangiem ugotowania wary.

12. Obwarzanki strodkie. Filiżanka smietanki
6 rostków; smaki w proporcji cukru do
smaku trochę dobre w maku: wgra-
biać obwarzanki z migdałami i cukrem
na pomastowa i pomastowa płache do pieca

* Wosć gorącego

13. Legomina bez białek. Włóż 9 rostków z kich-
mo tyżkami cukru, dodaj trochę obrotowanego maku
trochę smaki, piane z 9^{ci} białek po tronie doda-

Do: porzucić cyrkonie, włożyć na półmiskę i w lekko pie-
 cownie: próbować stonka czy gotowa i raz na stoć podać.
 #14. Meertho Legomina. Jajko abie dostanale i włożyć do #14.
 a potłoczyć kawały sinitaalki; filirankę cukrową, jękiego
 nie: rapachku dodać i wzmieszaną wstępkę dobrze
 włożyć do salaterki: salaterkę wstawić w radeł z wodą
 Li: kipieć i gotować tak. Probować: jak stonka
 Fi: wyciąć cyrta, to wycinać na półmiskę i do stołu
 Do #15. W m. l. k. ugię przygotować na miękko, a tora #15 Legomina
 stro: na masce, dodać masła według proporcji i białego
 j. na pianę; raznieć i otłoczyć pianę; cukrową, skończyć
 ry. cytrynową, białko na pianę białe; zmieszać razem
 ki: włożyć w wysmarowaną formę i w piec
 Do #16. Legomina. Porbić jajka jak na jajecznicę #16
 ra: zmieszać: mleka włożyć i losić: trochę ciasta
 em: tych iaj porbić, cukrową do smaku, wanilli
 a: włożyć w radełkę wzmieszaną dobrze i nie
 l. k. na parze wstawić w piec, albo na izarze, stonka
 Ta: spróbować i na stoć dać z radełkiem
 Do: Radeł z batki #17. Wtroczyć batkę na taole #17
 i: smutkiem spazyc

zostanie do przeprosi robit i wlać. Do chłodniejszej
 tahi gielaj, jak koncygna; masę: dodac cukru do sma-
 ku cynamonu, odrenow i 1/2 szkl. białej piany.
 Wymaszować masę w ręku, zwinąć lekko
 w niej tę masę, i w kąpieli wodnej gotować
 długo, wycisnąć na potłuszc i oblać: nadawać
 migdałami ostro i długo krawać, ubrać: jak
 albo, jakimi solami; albo lita, zimna smietanka i cukier

#17. Kasza rapietiana nie węgny słus. Ile kawa-
 nej smietany, tyle kawałek krowań - sol-
 ucha długi, jakiego zapachu - w radeł
 wgnasłony i w piec gorący: wycisnąć

#18. ubrac krowitara #18. Legomina z maki
 Maki 1/2 kwartry, zimnego mleka filit. 2 róst.
 Now 8 - cukier - jakiego zapachu - trochę dobre
 w makutone - pianę z 1/2 - białych ostroć
 wycisnąć - w radeł wgnasłony i w piec

#19. Półtora filitanki maki, zaparzyć w lekciu na lemir-
 ne: dodać jak przystało się, po jednem 7. róst. pia-
 ne i białek, zapachu jakiego, smietany 1/2 3: w formie i
 w piec.

* Długa legomina
 z maki

Boide kuche $\frac{1}{2}$ lab $\frac{3}{4}$ fur: mahi: 3 Tut: masta #20
 4: cakra: masse 2 4th Tutow stochich 2 gor: hienis
 migdatow: 2 jaja: mienic' rebrani po Nawatka po
 hi sie drimochi nie pokara, wgrabiac romaitego kstat:
 le, smoraje biatkiem robiteln 2 woda, pozypuj: cakra
 i na doli pomastow i pomastow

Maruoli Lini Trani majace byc niedobac: $\frac{1}{2}$ kweat #21
 matia: kweatka cakra: kweatka: wine bialego, smie:

targ nie badno kwarnej kweat: kubeczek masta tla:
 rominogo: 2 jaja calc: soti 2 cytagg, s krotke 2 nie
 usiekana; ramisic 2 matia i wgrabiac i w piec. --

³⁵ Kweaty cakra ladowe 2 fil: raneh ponesianej #35
 cakra: 2 fil: raneh tahnigor cakra; ile te o:

haji ingredjencije rawara, tle' due' mahi, baki:
 gili rottek; piane 2 3th bijatek; mleko ile tle:

sa na masse andrutowa; wgraszy 2 zela zka rui:
 jae jalt. najpodrej na watekiet. Powino byc 10 andrat:

#22. Tot hispanski. Ne dwanasie iaj rawary, t #22
 le miathigo cakra wtozje na mize polewana
 w pusie 5 cytygel bialek; tenci tyzka godnie

soli i juncy cytryny; łec' gorzkiej, potens piany i
 f^{gmin} - hejatek, amiesrac i to massa, dodac' wanil
 li, robic' placiki, wyrobosci i cala ustawia na
 suchym papierze na blance w baidro wolug
 pnie, po wyjeciu natychmiast obrac' lodowem
 talerem. Mleko mierzane stadike na 10 f^{ot} re smie

#23. Stano i 2 natoniast
 soli i cytryny, caly jals' oriatknie, wgniesrac i wanilla cukrowe i
 lotorec' blizki na
 cukrowe w makuatone
 blizki daly ismialo a d' f^g
 blizki daly ismialo a d' f^g
 na to now #23

#23. Tekt piany; f. 1. cukrowe: i t^oni: ustatyck migdatow
 stadike i gorzkiem na ofstatki i o l^otki pnie

#24. Marselli Mamy ulubione. 1. 1. maki 2. masta nie
 stango: i f. migdatow: cukrowe i f. albes wiaz
 wozystko miatko utlac; i 2^o cytryny drobacz
 shoki iaj 4: i otthow 6; soli i 1: cytryny, nalezyc
 w makuatone wgniesrac, maczajac wcc. w wodzie
 wgnabiac' marselli. #25 Marselli trasi

x 2. 2 ma
 iajami x #25: Marselli migdatowa, f; utorec' dot kinali i feni
 + 5. jest 3 wienix migdatow: cukrowe i f. amornia i 1: creholady
 i feni. Trze' nacen wozystko dodajac po jednem

3 hejatek

i waaili sporo; kliche ciciuitho roochiem wygma=
 rowac; noi macrac i worie, rociagrac rociuitho
 i ciciuitho te marac i w pue jab na migdalowe ^{+ na blasne}
 ciastha; goraca marac, ciuajae rociem, odcioae ^{wostidem}
 i waact lukrowae ^{wyemacowae}

#20. Ciastka bisz Hoplane #26

10 zottkow wbie do maki i rociotrac na marac
 nie badoo gela ani riadha; cuthou co miacoe
 piane; 2 10 bijateli dodawae flo tuorha, flo=
 se pac' blat maha, nalcuac tyzha kragte
 placurthi i co pue wolug na kucodraws.

27# Ciasto Pys. 2 fent. wody zagotowae 27#

fentem szlachowacnego masta: na ten bicipia=
 lub wygpa 2 fenty maki; ramiesrac na
 ogniu; adiac 2 ognia ramiesrac mow, gde
 ostygnie troche lat zebg sie jaja nie sci=
 nate, wpuscie ich flo jedugm 15; wgnie=
 rac doore, wygpa cuthou 2 sicthawem mig=
 datami, purreac obwaorauki aciwicthee
 puer spugce; i na del pomas'long i poma=
 crong; lub muac paerthi w smalee.

+ Nie kha=
 rowane.
 wargi+

#28. Ciastka węgłowaśkie Utrice' po matu
 2. fust: masła na smietanie; 4. cala jaj; 2
 fu: cukru, fu: I: maki; cynamonu troche, wy-
 smarować blachę masłem i roznieć na niej
 ciasto rozciagnąć, grabosć tyłka od noża 4
 Tuteż migdałów usiekanymi umieszać z cu-
 krem i cynamonem, potrasnąć niemą
 ciasto i w piec zasunąć do rozumienienia
 Półki gorące, potraszać na blasze w kawa-
 łach podługować. #29 Biskopie

#29. Tust 1 bawro miathiego cukru utrice' 2 30^{ma}
 rozthani; maki tyle ile jaj ranaż, wy-
 mieszać z makią do słonek; bijać tak 30
 na pianę ubić, biskopie umieszać w
 ciasto: foremki już przygotowane, na
 wstadać w zimnem miejscu i wnet wstawić 2 f
 w lekki piec — #30 Ciastka z cukrem po

#30. Bawro miathiego cukru 2 fu: corypae' na
 solaterke; dwa 2 bijać; słodkie 2 4. cy-
 tyn, łonec tyżna pome 2 gońcie, potem

te wiciace' blache rozgorana; natęta w pnie wos-
; 2' kienie, klacie' tytha ciastka wielkosc' oorecha
wy- solotkiego i jatk' najlebszy pnie zostawie'
iej #31. Tort migdalowy. 1. I tuczonegi migdalow. 2' f. #31
4 calow; 10' tucze' 8. trzei polu wyszlo nie zbiloge,
m. dodac' piane. z 12^{to} biatkow, wymiscnac; w nadel wy- + grubo
i smarowany, maslem, osypany cukrem, wytorony mig-
ia datami w 2dus' plamki kiazynami; solac' ciasto w
a pnie goracy. #32 Piszkopty. 10' rostkow #32
ty trzei i filizantia cukra, dodac' cytry; lub pomara; s kis-
a ma si, lub gorzkie migdalow sreczke dla rapachu; trzei
y- malkonem; gdy zbiloge wysypac 3^{to} ciece' fil. maki
30 piane. dodac' z 10' bijat. nakladac' w foremki maslem
w wysmarowane i w lekki pnie na 2' godzinę. #33
ra #33. Piszkopty czekoladowe. 8' rostk. a trzei z
Tate' 2' f. cukru; 6' tat. porzianej czekolady; potem
kon po trochu dodawac' 6' lut. maki kastoflowej w
na konie piane i tak jatk' z poprzedzajacymi postepki.
cg #34. Bere Wic' mocno piane z 12' biat. ty 3' cukru #34 + trzei
u potem suchana lizka kaphami nakladac' masze na sito;
w pnie letni. Trzymac' w schowaniu cieplem. wamli x

A 35

A 35 Marsach z chleba razowego. Mielę porzeczianego utro-
i ususzonego chleba & Tut: Utthi z f. stod. ^{domu}
migdałów szafrai z ^{ma} kiej Trami, by olejko. A ja-
nie, fusile. woracie w makatce Tenci, dom. mas-
jae po jedzeniu 30 iottliow: 1 f. cukru too. rona-
che, gramonu Tut pomarszczony s. kochi. A 3
- potem tea chleb zimny: pianę z białka. Kłco-
ostrowie w zimnie, niesłuch foremki do miedzi-
A 36

#36

36 nego pica — # 36. Maru. cytr. u kuaia'skasy.
Otoni as taale skorbic i cytryny: a cytryny, ty
gotowai do porobienia stomba, osownic ziam ka
a cytryny utric zapetac i do sacia wydasic w i w
sioeci. kumierac ja i tanta skorbic, toni i # 3
kabbien i cukru, po jinnemu b raittkou, pot pion
kabblo kactoflowej ma bci; uocao toni w ac, uoc
kacore. Ostronici i piana i tyel bijotek, mig
uagmiera i — do foremki wla i do etnego pica Ma

~~A~~ 37.

37. # 37. Mars. pomavai'roa Trobie' bruche ciasto. Trob.
Kuz ~~ma~~ maki; Kwatoka ma^{ta}to. 2 jajo, calwa, troche ar^{ta} 3 fe
cieniat ho rowat Kwai: i co micongon piece apice. Tym. + Kuz

Crofton

ego utraci na tarle 2 cytryny 2 pomarańcze duri; pastki
 domnie, 2 f. cukru wiecei 2 utrata masła 2 godziny. Dobrze,
 A jak ciasto wejdzie się 2 piece, natryje grubo, ta
 masła i na 5 minut do letniego pieca. Wraci sma-
 too, iwa skorka pomarańczowa, w pastki ~~domnie~~.

38. Masło, cytryny. Ugotować pacę warg, pow. # 38
 Klaty cytryny, do porzycia stonki. Wraci
 mierzona pokrajac torce w mała tona, wia-
 szysze na wada cytryny 6 röttek i 2 kofijaste
 Tylki cukru: po utracie porzycie powr sito
 ta stonki jarore. 2 białe piec, porzycie
 w i w foremkach na posmarowanie oliwa w letni piec.

39. Masło, białe 2 f. röttek, półtora. f. to # 39. #
 pół pionego masła 2 f. mleka 2 f. maki 1. f. f.
 ac, cukru, miecei godziny, jajem posmarować ubra-
 tek migdałami i rodzeńkami i w piec. # 40 # 40

Masło pomarańczowe, Migdałowi słodkie,
 iasto. Probiestki 3 f. gorzkie I. Maki f. 2
 3 f. cukru, 2 klatki słodkie pomarańczowe,
 Typ. 1 klatki, masła topionego 4. röttek 5 iaf
 caly ch.

na stolnicy wgnięci, upieczono kakaowac, pozostawiać
 #41. Baba migdatowa. 160 rötthow bu rardkwa
 trzy w makułtore i godu: dodac po troche fil
 maki trzy kwadrans. Wastkowatge droidy
 2 fil: trzy kwadrans. migdatow gorzkie dro-
 bno posiekanek fil: niewielkie 2. trzy
 kwadrans: caka fil 4. trzy i godu: Nalec
 3^{cia} ciek formę postawic w cieple. Jaki będnie
 pełna w piecu jaki uszleb stolarz na go-
 dzie. Doring maja być 2 i uszle i w formach
 maja ostyć. — #42. Marm. cokoladowy.
 1 i 2 Turej tabliczki cokolady utożić 1 fu. cu
 dwa. Tiaj i 8 rötthow i fur: maki: trzy w
 makułtore do gorzej masy 2 5 białek pija
 uszle wgnieszac tyżka w wgniesłone foremki
 i w wolny piec. — #43. Placki resliw
 nami kwarte maki: kwatorkę masła 2
 jaj i imitanka ragucie ciasto na stolnicy
 rozwałkowac utożić na blasce wgniesłonej.
 Słotki wydoglowac i słotka na dot utożić na
 cieście

Placki resliw: 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.

ae. porz pae' ostro catkous i w goracy piec. — Maia
Kwiaty sa i w wianianu robie'. # 44 Obwarunki. # 44

re smietana kwarto maki. 5 jaj: Tzrta masła
topionego smietany: Dobrze wymiesze, masła
wgrabiac i w piec. — # 45 Obwarunki. Taj 10 # 45

Mleko tyrek 5 tyrek catku tyreczek; utraci dobre
dodac maki tyle reby ciasto twarde. byto: wymie-
szi dobre, wgrabiac, zagotowac w utropie, na
go. doh wgnaslony i wgnaslony w mianu piec

46 Obwarunki. Porobici. Kwarto maki i # 46.

Kwiaty masła, dodac kwarto masła, szarowego
utluczonego i wgnaszonego maku, soli. Wto
w cheo, catku; kwarto: rozobne ochami doskonale.

Kija do stolary: dodac 2 jaja i smietany ile trzeba
rozwalkowac ciasto wgnaszac placuszki polke
sliw jajniczys posmarowac jise i drzabowac Maugle.

2. Tzrta 2 kwarto maki Kwator: masło, rozobice # 47

re mianu tyzta doordy: catku 2 tyrek 5 jaja i
smietany do gęstosci, rozwalkowac, krapac Kwadraciki
na marmelade w dothu na sredku potorge, posmarowac jajem

i w piec

48. # 48. Angryki. 1 ciasta batkowskiego, robie: Ut
 Angryki mieć przygotowane, utłuszone smi- twa
 uche, zmieszane z siwiecem masłem: 1 kucharz, ma
 1 kucharz po siwiecu i 1 kucharz po 2 1/2 kucharzki tego masła jak

Legonia # 49. 1/2 kucharzki maki, rozmieci na gęsto ze smietaną i si-
 na, wtłoczyć do 3 1/2 kucharzki gotującego się mleka, w
 rozmieszać, zagotować wstępną w misce do 1/2 mleka
 chłodzenia - 1/2 f. masła, 15 1/2 1/2 kucharzki, 1/2 f. cukru, 1/2 kucharzki
 wanilli lub skórki pomarańczowej, wymieszać i
 razem piec. z 12 1/2 kucharzki, do wygniatowania torcy
 formy - w piec - albo na płacie gotować. Moim
 ubrać korfiturami lub polać sokiem. = # 50. Daj

50 Babka mahoowa 1/2 f. masła utrzeć na pianę, z 1/2 kucharzki
 1/2 kucharzki: 2 jaja: kucharzki: smietanki dobre ubitej 6 kucharzki
 2 lub 3 1/2 kucharzki: 1/2 kucharzki: masła i parzonego cukru
 i na masie utartego. 4 1/2 kucharzki: masy miodu: cukru i po
 1/2 kucharzki: wanilli, 2 goździki, 2 1/2 kucharzki: cukru. # 51
 lady, ciasta tyle żeby nie za gęste ciasto było ciasta
 wymieszać, wlać w formę, nie dobrane podjęcie tony

51 i w piec. # 51. Chustawstug Prep: H. Warrak

Uttrze' b' rötthk do biatorci z kwat: cukru, uciętą
 kwat: smietanki; rozbie' sucha mąka jabi na ^{+ piana}
 makiaron: dobre ugniesie, rozwał' kawał' gwałt ^{+ po trachu}
 jabi na makaron, pokrójcie na pasy: splataj ^{z jaj}
 i smaruj. # 52. Ciasto na przekładanie. Maki # 52
 lebańchej 3 kwart: 1 i 2 fili: klarowanego masta: fili: 2:
 do: mleka: fili: 1: migdatow. siekanych, fili: I Dobrze
 uciętą rötthk, droidy fili: I, cukru tyler, mace =
 mac: nie bardzo tego, jabi sie rasy ugotyć i roz =
 awy toczy ugotowania: przetoczyć kufitura,
 Marmelada migdatowa lub marmelada zwinac na =
 50: Daje forme podług upodobania i w piec jabi
 24 na batki. # 53 kucze obwaranecki: fili: # 53
 lity białych jaj 2 kwart: mleka 2 fu: masta, kawa =
 one, dobre maki soli do smaku, mienie jabi na
 kawał' poranne ciasto i wgrabić obwaranecki. # 54
 esko # 54. Ciastka Dobre. 12 rötthk: utrze' z I fili: ^{+ fili}
 było cukru dodać 4 biał: jabi rześniej dośawać raki
 i droidy wathens do biatorci: dodać pianę z 8 = białem
 k: kucze przetworzonego soli z cytry: wylai na węgros kawał
 - blacke

#55. #55. Buthus pyrene Lamourouze. Posio wil-

* 5 Quarts

+ mens x

#56. Pierwiśki Popowickie od Feli Czystej #56
patoki 3. fas: sprężę do Holoru cyramonowego
makę rżną i pszena: 3 orłanek jidnej: 3:
drugiej odmiany do makuszy i raprzyżi: 3:
pięćmi miodem, tunc razar makokorem
rybą gładką niebyło: dodac potłosa tyłki
konienia: gwoidrihow, cyramonu, pięćmi ang:
miatko utłuczonek i porerianek: Calka
i fas: 16 rōtthaw utoci na kofel-pofel
umiesrac go i ciastem: piane i bialek wy:
mianac delikatnie: nakładac niepełno, po-
remki wygnasowane i wicere masłem
lub woskiem ubrac pierwiśki nigdatami
caleni lub skrotha pomarańczowa i w
piec jak po chlebie. #57 Jabłko Pauc #57.
Witkiewicz po indyjsku, kicinac wicich, wy:
jaci osty srodek nazy paci calon, troneerthe wory:
wydrzgowac pobigwici, troneerthe wody w=
hou, jabłko wicichami pona kugowai i upie
dobrze.

+ Ruzem
1 1/2 1/2 Max

+ nalać nani
+ na
te polog-
wo x

A. 58. A 58. Tort francuski. Ustnie na masie
 $\frac{1}{2}$ fun. migdałow: wiecej je co danie $\frac{1}{2}$ f. cukru
 szafiaryj: woda. 1. f. i $\frac{1}{2}$ cukru robieć ze szafiar-
 ka wody syropu szafiaryj: trooszeć w seradę
 cukru ostem: gdy za dmuchaniem kłosa się
 nie, czerki ciagnąć wosnie migdały te i rane
 zagotować. Potem wgrzać do danie i tnieć
 do biatosis. Poudzielić na 3 części. I w danie
 2^{ie} na 2^{ie} talonach. 4. Tabliczek czekolady biat-
 na chwałce + nie się do rany aby zmieścić, potem wgrzać się
 do danie i tnieć się z tą masą dodając $\frac{1}{3}$ części
 bijatka i wanilli. Gdy się z tnie masą, czekoladą
 ugotuje ją na wysmarowanym papierze na desce, a
 i ochłodzić wgrzać. Teraz do drugie propo-
 cji dodać tartą skórę cytrynową i sok z niej: pos-
 tawić tak jak i placzkę czekoladową
 do 3^{iej} masy dodaje się albuinę i sok
 oranżowy kłosa oleju i apteki, posta-
 wieć jak i poprzedniemi. Gdy roztopi się i surna
 z papieru i utożę rane: posadzić biatą placzkę

59. Tort Prawanishi z f. migdatów cystytek # 59
 uszyć w surowie na blasze do równości: masso-
 wae je z f. cukru. Dodawać ostrożnie pianę z
 10^{dob} białek cystytek do białej papieru tasto-
 nie, rozmasać, dać do lekkiego piana: po
 wygotowaniu wyjąć papieru do góry: od-
 wiażyć go wodą: odciąć go po bokach: tort na
 patyku, posmarować kremenem, przetrzeć żółtą
 potrawą i ułuskać pianą kawy lub kawy
 kawy torebki miedzi przegotowaną z f. masła
 niesłonecznego z f. cukru 4. Tort różowy migdatów
 maszynowych i wanilli ze 10 przynajmniej ciastek, 60 #
 # 60. Tort francuski z f. masła 10 z f. masła
 ciastek rozwałkować: wybrać 12 ciastek
 talerzem: kładąc upieczone na wysmarowanym papierze masłowym
 kuchenicami: ułożyć je przetrzając wanilią ciastem
 tożną galareta na masła: ułożyć konfiturami
 ułuskać. # 61. Tort orzechowy Cystytek orze. # 61
 chować woskiem lub tureckim f. utłuc w morderie-
 kach: dać je białek by nie puszczały olejku. Patenty

Traci w makatracie 2 f. 1 cubra dodajac po jedne
 mu 18 röttek: dodac kubeczek suchego utar-
 tego chleba oarowego piane 2 18 bijatek i piane
 w 2^{te} tortownicach. Po upieczeniu porobić
 oba massa: 4 f. ugrzgek migdatow, tylin o:
 mechaw utlac 2 2 f. cubra wbie 3 rötthi
 biatko 1 jajo; zmieszać tylin na ognie aż zupełnie
 zgustnieje: zimnem tort porobić, ubrać lakier
 smorogostym osuszyc w piecu i ubrać lak-
 fiturami. # 62 Tort chlebowy. Tmaszowe

62

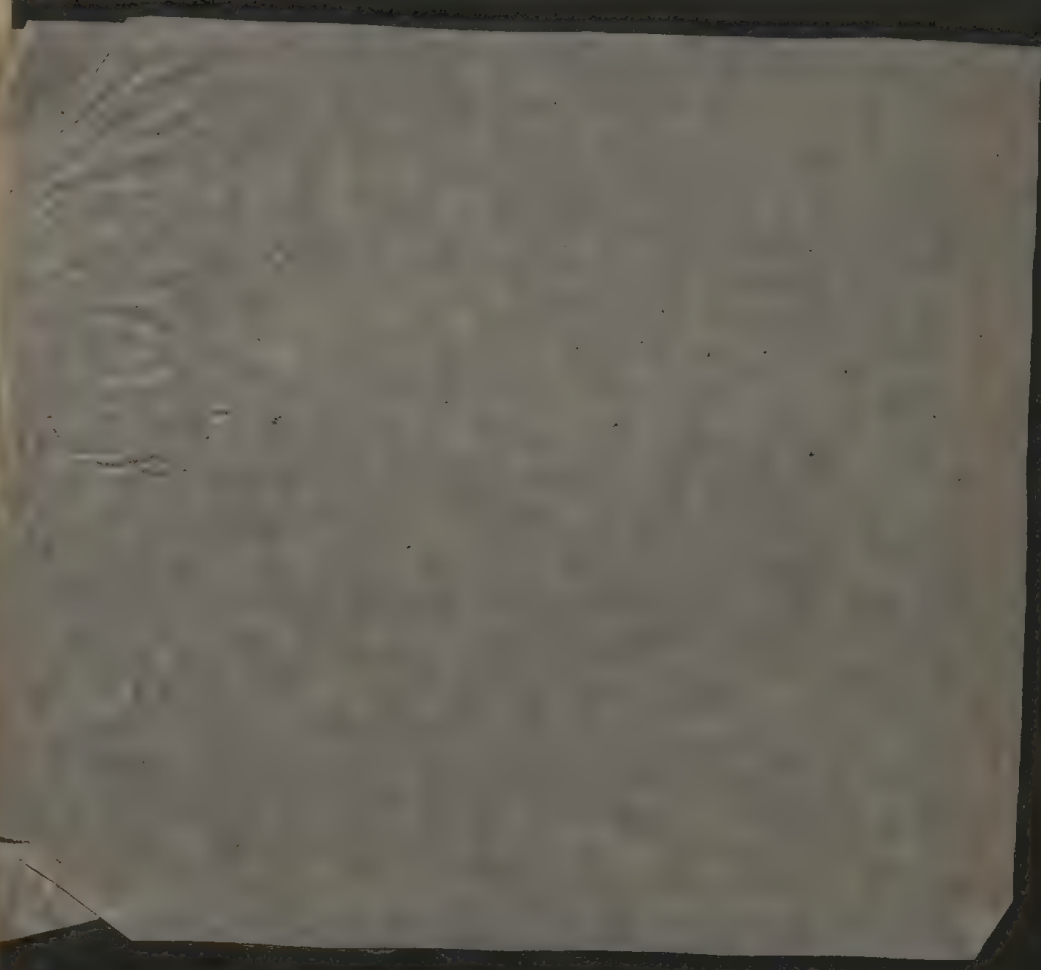
1 f. migdatow i 20 gorich. Traci w makatracie
 2 1 f. cubra dodajac 20 röttek Tut y namow
 1/2 tut: gwoidrikaw, ugrz rowej skorki, salskaki
 + w wysmarowa prusianego oarowego chleba, wgmieszać 2 piane
 nej tortownic+ 2 20^{te} bijatek; do goracego pieca na 2 godzin

63

63 Tort ~~chlebowy~~. Wtraci kubeczek cukru 2 8
 rötthami - kubeczek maki kastoflowej 4 Tut: migda-
 low stadkich tylin gorich: Traci 2 godzin; piane
 na 2 8^{te} bijatek - deli kaktwie: w radelek wysma-
 lowy do goracego pieca: potem lakrowac. Lamiast
 maki moira urgi tlesowej i uciatko prusianej
 kaktwie. Drobnej.

Mar. 1880

Price
Age
0:
La 1
Two
Larkin
Ran
some
True
an
Vander
Kiane
Ding
Lynn
rigda
bi





Ciasteczka Gens' #64. Na 5: cz. węgla
 Amora rozpuszc' w kwaterze letniego mleka
 much stęgnie. F. iaj tuc' 2 1/2 f. cukru: Dobrze-

65₃₂
 #64



Potem dodać kwaterę maki; jiszre tuc' amieszać z tem
 mlekiem i postawić w rymnie na 24 godzin. Potem dodać tyle
 maki żeby ciasto rostoczy, wykrojai ciastka; nakłoić, woda por-
 narowuje i na węgla krowanej. Słane do pieca po chlebie: Wyj-
 ivać jak odrobine się przypiecznia

Legominy - Ciasta - Ciastka Droidowe.

1

Paba Zaparowcy ruskaj na stonniy 149.

2

Kimmel Kuchen / Prep. porzucierony, " 1/2

2 Tut. Droidy rozpusic w salsce. mien-
ciętego rozegnieć i 2^{ma} fant. maki. Dac
podrasnai. Pot fun. masła: oddzielic
łyki na stronie a porostalo rozetrzeć
na smietane. wotorgi w ugroznicie ciasto
dobrze rozimiesic, wotorgi soli; i iłkie jessore
i postawic nisch ugroznie. Wytrzasz na
stolnig i ugrabiai. Stasnie biterki, tlesci
na blance ugnacilonej i ugnaczonej i
postawic nisch, podrasnai: wotczas has-
marowac i ołtkiem w salsce. kalcem
robieć dołek; nakładac masła, obypai,
kminem i co pieca.

3.

Marcutki Zapusty nicetkie. Ne. Biat
jaja rawara, tyle cukru, maki, masła mo-
tonego, 4 tabliczek utartej czekolady, 4
gondriczki i kawatki cynamonu mactho

Wto chce mone
calku wopaci do
maku x

na łytko, rasto-
wona x

Przez omętkę
tu umieszczone

Therone. 3 jaję i utracę wathien doskonałe
wgrubowany marnochi w lekkim piecu i potki gorace
ukrawac albo ukrawac konfiturami

Drugie tej marnochi. 15 twardych rostkow #4.

kontronej pones gęsty muslak na stolnicę

i tam z trocha maki doskonałe wgrubowac

Tutaj I stop: migdat. utartych z 1/2 f. cukru na

masę: 1/2 f. cukru: tyleż cytrynowej utra-

conej miatki, dobre usiekanej cytrynowej

skorki, z calej jaja surowe: wgrubowac to sa-

rem tunc doskonałe calej godziny wygnanie na

stolnicę i jacie kto chce placuski wgrubowac

może z: kłepiac konfiturami i na blacki

wgrubowana masą, wytorowa papusiem

w lekkim piecu. Po wystygnięciu ukrawac

z mactkami na ordobę

Trzecie tej marnochi Cygan z 1 f. cukru dobre #5

usiekanej: 1/2 f. rodienki: cranzech: 1/2 f. cukru ber

pestek: dobra wgrubowac i wgrubowac

1/2 f. migdatow w tupałach czysto w serwiecie

otartych

+ obranzele
+ 2 daję mi si
re młotem młot

miatkię x

i utłuczonych: kilkanaście gorzkich i waniliowych
 i miatkię lat. takich trochę gorzkich i waniliowych.
 Muc' to wszystko gotowe. Wziąć maki i
 cukru po funcie jedynemu; brać po funcie Tyru
 do makiutę i trochę cukru iaj 12: po funcie
 ma i po trochę maki i cukru: gotować
 wszystko nie smarując: wolniejszą dodawać
 tańte ingrediencje i trochę tak żeby się
 do koralu smarowało wosk: 100 koralu
 Papier wosk smarować olejem migdałowym
 wosk, włożyć niemu. Kuchę: wgrabić
 maku i wosku i cala i na $\frac{1}{2}$ godzinę
 do wolnego pieca żeby się jorali przegrze-
 mienić i te maku i wosku być niedokładnie
 #6. Gwarant maku i wosku i papieru i wosku i
 masa migdałowa Najprostsza. Kuchę migda-
 łowa. Kuchę obrangę i trochę migda-
 łow i trochę gorzkich faat 1. tuteż w maku.
 ma dodaje po trochę f. 1. cukru miatkię i
 i bijat kow. tak żeby była masa wolna; ale

reby sie nie rozlewala gdy porz. sie do wrighta —
Matki fuot na stolnicy sie poruczenia i robi
sie w niej doleki: poruczenia sie do niego & twar.
Jych roltthow pones sito: & f- niestonowego enarlu
& filianki imitanki: & calie sarowe jaja i
calki & fant. Wymierae to wsrzetho varem
na stolnicy reby bylo wolniejsze ciasto jatk na
matkoon; rowatthowac wycinac foremka jatk
sie podoba i ubitada sie na blanne wgnasloniej
wgnasloniej. Gdy sie wsrzetho pouktada. Kias-
to powinno byc jatk najcieniej rowatthowane; w
tenras, ta massa migdatowa, smarujac sie ma-
ruoki grubosci jatk sie podoba. i ubicia sie
konfilarami a potens piecretuji sie tropesta
w ten sposob. Lytek rowno odmionowych ci-
kha mianthiego 18 tunc sie lytku na faofure
do bratasci & 8 cia lytkami wody roianej. i fhuo-
kime ubrane marochi lathauja i w sadra-
khuja ja do wolnego pieca, reby sie nie popalilo
alele troche zarumienilo jatk inaharouitki

+ do enarlu
matki x

Prze omęthe
te marko
tis umierzenie

Gdyby rabatło kochoty - to wciaie 3 Tyż. cukru
i 1 Tyż. wody rożanej; utrocie dobre i piodkiem
tato smarowac aby sie z tego apomowato kochoty.
#7. Placik porokładany. Potłona kwasny maki
wgrabis sie na sucho z 2^{ma} Tyżkami młode
go masła: osobno wciaie kot kwasny smietan
ki & rożtek, dojdzie za 5. cukru i filianki
cukru: ubija sie malutka wargotho resen
on na pianę i rozotki ciasto na napowolnie
Dek, jak najgłębiej, wgnasnie i wgnasze
Ciasto, podniele na 3 resen, ciasto rozwałka
wac i w dek porokładze warstwami, konfu
tura: Gdy wgrasnie dobrze, ubrae go z wio
chu i w goracy piec

#8. Sucharki. Kuchel maki, kici ciepłego mleka
i dojdzie; jak sie rury dobre wlae kuchel rożt.
Kis ubilych z cukrem, masła troche, soli, w
mieszrae poleni dostranale. Teli gęsto jak na bat.
ki, wgrasnie balcer ki i kłai na dek; pomastron
i pomastron; postawie w cieple; jak pódjea smarow
jajem rozbitem i troche wody i w piec

+ Postawie w cieple
jak dobre pódje
da +
+ Dodaje maki
ile troche

№ 9. Małe pączki 4. fun: masta utroc' na śmietanie. 1/2
mleka; 1/4 kubka drożdży; 2 kwarty
mleka; 1/4 kubka ciepłej śmietanki i funt maki
po trochu brać, żeby nie były za gęste: wymie-
szyć ciasto rozwałkować, i rozsmarować kon-
fitem: przynieść takimi warstwą ciasta i wy-
wałkować 12 kłaneczków: kłaneczek je na
pomaczonej deki i postawić w cieple jak po-
tyda, smażyć jak razugraj w smalec; na pół-
misku cukrem opryskać.

№ 10. Rogaliki słodkowacze 2 kwarty maki 10
1/2 kubka drożdży, rozrobić kwatcokiem let-
niego mleka: B. kwatcokiem mleka letniego
wlać do maki, porzucić te drożdże, wymieszać
i mieć w cieple schodzi - gdy rozjdzie wbić
3 całe jajka, łyżkę masta, soli i mieć
rozpuścić maki; aby nie było za wolne
gdy od rąk odstawiać będzie, postawić małe
schodzi - jak rozjdzie, włożyć na stolnicę, po-
dzielić na 12 galek, wgnabnąć Rogale; kłaneczek
je

Do smalenia
sprzytu i parze talerz
wielki i mały

Obwarzanki

#11.
Obwaraunk
z crenunna^x

na wgnacrony i wgnacrony, dek: posta. Um
wiec na piec, gdy podjada posmarowac na
ciapkiem i co piec gorać jak na batki mie
Drozdry dobogek tylich 2: mleka ciepłego ja
2. srolanki, kawałek mały ramienie, jak li
rejorie wgtoryc na stolnicy, misie gesto-do. pos
daci masta topionego filiranki, soli; wgnie mia
siowry wgnaciac na crenunna i uktadac troc
na blasce pomalanej i pomacrony, nich I d
w cieple podjada. potem w mieny piec na nie
minut. 20. #12. Pragaliki kwarte mar
mleka ciepłego, filiranki Drozdry, filiranki co p
he topionego masta; 6 iaj, mieric jak #14
na sacharki. Gdy podjadacie ciasto, wgnac
biae rogaliki; uktadac na wgnacrony i
wgnacrony blasce - nich podjada i w piec daci
#13. Obwaraunk na wodzie. Kuchli masta to: puf
fionego, tylu iaj; tyle ciepłego mleka, droz no.
dzy; mały tyle rby ciasto bylo jak na Ba. tlar
by i rozciac, plaki od waznocy odstawac nie
bedzie

+ solix
+ wto chue moia
cukrou x

Umoczyć ścięte w zimną wodę, wyrzucić
na nie ciasto, zwinąć mocno, zostawiać
miejscu na 2 cale i włożyć w zimną wodę
Jaki wyrosnie ciasto co przedko nastąpi je-
li dwoje dobre, wyrzucić ciasto na stolnicę,
posypaną makiem, dodać soli, cukru i ogó-
rka, miętę i skórę z cytryny, lub iść zapaść
trochę kwiatu mianowanego. [Tut matych
i długi rodzeń, dorępując maki; tylko
nie ragesieć: wygrabiać obwarunki, na wy-
masłona i wygnaczone blachy; jak podjąć
co piec starannie napalony; jajem formować:]
#14. Pierogi. Lżyć dobrych drożdży; 2 szklanek #14
mleka ciepłego, maki twarde; wybić z ręką
wszystko do kłosa; i niek w cieple schodzi do-
dać 3 jaja, lżyć niewielką masła, soli i dorę-
pując maki, miesić - ale ciasto wolne być powin-
no. Jak jemu w cieple podjąć, wygrabiać pierogi
tłoczyć na dół, formować i formować, jak kłosa robitu,
i wodą posmarować i na kwadrans lub 20 minut
do pieca

A 15. Obwarantki Janowickie. Poroznie ma by i ta
 cipla wody i dozdrami: jak rejdre ciasto, po
 soli dai troche surowego masła, kminku i miodu. Typ
 sie; tak jak na kotacze: wywabiac ciastko, a da
 ze obwarantki; puszczac na wodzie, rope, jak
 fodejda do gory, tapac i i bitac na zmniejszej w ci
 stolnicy wyprac grubo tuczona sola. Puc z jed
 nej strony, wygniecie, pomocze; a z drugiej nich
 sie ogien pali - nanciac na rozke od wiosty
 obwarantki i obsusac je obok ptomienia: po
 tem wiostu porowocic, obwarantki zostana
 na tej czystej stronie kina nich sie dopiekaja
 Tapac nowe obwarantki gotujace sie na wio
 to bitac. Zaostrowana platciha chwyta obwa
 rantki upieczone jak w piecu; a natomicz bitac
 rowo, obsuszone obwarantki - nowe ras bitac
 drugim rodem. Wieksze probowac obwarantki jak
 surowe to nich sie dopiekaja. Mnie puc wy
 riebnae w takim razie, porowocic ogien na wy
 mieniona stronie; a te i pod ognia srebno wy
 miec

+ obwarantki
 + i nad ptomieniem +

i tak samo postać. Takie obwarunki tak
po samo się robią. #16. Legumina Rötthaus #16
miej. Tyżba Droidy: 3 Tyż. klarowanego marta fili-
da, i także stadtnej smietanki: maki tyle żeby + ucinać b. dobre
mieszaninę było jak ciasto: postawić
w ciepłej jak rejdzie, ubić białka na pianę
ostrożnie wmieszać w formę, wywałona w piec.
#17. Pasta doskonała. Maki najprzeczniej #17
siej 3 kwarty dobre nabite, raprowe 2^{ma}
kwartami mleka, jak będzie lekko, wlać
2 kwarty drożdży, wymieszać i postawić a-
by reszta: Symonachem postawić w cebrzyku
pełnym ciepłej wody, masłonie; i puszczyć
do niej 3 kopę Rötthaus i białko do gestości + bez zaradku
jak ciasto rejdzie mieszać je 2^{ma} kobyłkami
cał po trochu Rötthaus i walcować żeby gładki
nie było, potem sypać po trochu 4 kwarty ma-
ki lekko nasypanych i mieszać godnie, w
miejscu bardzo ciepłym; potem marta skła-
rowanego kipsiatego cał: ko trochu 2 kwarty
i mieszać pół godziny + włożyć
lekko
nie dopę-
ściwszy
to spotykać

Soli 2 Tyżm
+ Je mięsle
re 3 fun x

x 2 Kwarty
biżut kwiś
ber rano kwiś
ubie piane
i po troche
wypie x

Re: f ciasta miatkiego takichże ko-
nisi - jakie oto lubi, bacijsan; bobki
hardy monijum, sharki pomanaisrowe
cytynowe, kwiśt muszkatotowy, cyra
mowa troche, i rnie miecie 2 godziny. Po-
stawie z nechanis na piecu ciasto - byle
sie na goracem miejscu nie zaparzyło. Jan
rejdrze dobrze, nakładac do z wieczora
przygotowanych, martem wog mawowa-
nych i chlebem wog panych form: po
Bieci cresci tych form: i postawie na cie-
ple. Tak 2 calc biore brakowac do pie-
nosci: sadrie w piec, zabrzę go, mick sie-
dra godziny. Piec nakalować, trzeba
pomyśleć z gory wog gasie - potem zar-
wymiścić i maki probować goracosci - jak
termometra niema. # 19. Sucharki

18. Pani Przygarkiej utrockanej Civi Frani
60 rotthaw ber rano kwiś, bi do biatosci
zaparzyc 3: dobre przygarsci maki, kipia-
com mlekiem

jaki na leminke: jak sie ufarog rozciera
wolac do letniego ciasta, postara filiranke
dobrych orzechow, postawic zebz ochocito: jak
sie kopado rozciera ciasto; wolac zottha po-
wolci; soli; smaki w proporcje, ~~biel~~ go-
drine; filarowanego letniego masta 2 fili-
ranch, cukru do smaku i jak kto chce
jakich korzeni: miesic godrine; postawic
w cieple. jak podajac wyrabiac suchar-
ki: nich robic podajac na cieple i na
chladz pomastlongeli i pomastrongeli i w piec
19. Mazurki na zimnej wodzie zimnego upra-
zonego mleka kwarte: tylen jaj; zottha rarem 2
biathan; postara robic kwa torki zimnego bla-
rowanego masta, ~~tylen~~ tyri kani dobrych orzechow
zamiest maki na wose giete karki; cotozgi
ciasto w mokna serwetce ramiarac na brzoach
bardzo mocno i cotozgi w naczynie z zimna
woda rarem i na godzin 12: jak nie splynie
wyjac do sucha posolic, cukru owie, cynamonu

* 1/2 tej
Taj. prok. k. o.
tyl. w. p. k. i.
ciasta c. r. e.
to d. s. e. b. i. e.
m. a. s. t. a. x
* postona x

moine migotawo haajangch, rodreuch, maki do
 niary, postawii aby resztu dobre: wygracie
 wygracie na doli pomarony i pomarony jak
 podyio w cieple, posmarowac iajens abrac
 migotawu, dursim rodreuchom oglowanemu i do pieca
 #20 Obwaranki Cici Trani. Utruce b rotthaw z
 cukrem do biatorci, filiranke i miltanli, maki
 i tunc w maku tre potki ciasto nie bierie
 odstawac, doiac cukru wygracie obwarancu
 posmarowac iajciem, umocze w migotawie
 kane z cukrem i w piec jak na batki

#21. Batki postac Sanharocotkie. Napary
 tiwarte kipsiatku z tiwarte maki - jak piec
 stygnie rozetnie z 1/2 szklanki castonastych
 drozdzy i niuch dobre schodzi. Ugatowac tiwarte
 pli, utruc w maku tre i rozproszac cieple
 woia jak kanne ciasto, lub gestore: wlać tej
 tiwartoli tiwarte do rozegry, rozmicorac, do-
 stawac maki po trochu i miesic - potem mies
 wuschoori - wygracie batki, jak pocijia posmaro-
 wac iajem i w piec

+ Hai solix

+ Na ochu pomaj-
 lusym i poma-
 cratym x

Do #22. Paczki pyzne Cici Trans. 2: Kwa toki maki #22
 z kawy i kawałka mleka: jak zaka tu ostyg-
 nie, rozetnie go, 15^{me} Dobrze ubitemi rózkami
 dokuczeli ciocię tyłek 2; soli; ciepłego kawałka
 masta tyłek I. miesie powoli, a potem w
 cieple postawić niech schooni: Gó rejorie roz-
 ciagnąć ciasto na stolnicy, wyciągnąć kółkiem
 lub długi w wielokroć, na te kółka, kłasić
 konfiturę; posiekać ciocię kółkiem z
 wierzchu: na sito, na piec niech otęgi schooni
 ; potem rzucać je w letni smalec; przykryć ra-
 zel i na powolnym ogniu smarzyć: ubijać go-
 rące na białą bibułę, żeby nie były tłuste.
 #23. Paczki do kawy. Nabitych 12 kółek #23
 maki; rozetnieć z fustem masta, żeby gładki
 niebyło; wlać mleka letniego gotowanego 2
 kółki i 2: drożdży doskonale 2 kółka; wy-
 miesieć dobrze i postawić żeby schoodziło; po-
 tem wyrobić paczki jak palec, kłasić na
 półkę pomastowym i pomacronym ciastem
 posmarować i w piec

#24. Sucharki 2 fil: ciepłego mleka. 1. fil: maki

Soli trochę x

1 i 1/2 drożdży; rozegnieć nieco schodzi: potem

fil: cukru, 2 1/2 fili: masła uleptych 3. fili:

maki od razu tyle żeby ciasto nie było

powolne; mienie godzinę: potem fil: ciepłego

+ Probować

maka go =

raczej; jak

sie dobrze u-

mieni to sama

para x

go Wilasowanego masła, pianę z fil: masła

tek i wyrabiać bułeczki na dół porządny

jak podęda w cieple w piecu

#25 Pierogi Maki i kwas: Tyżke dobrego

drożdży, 4 jaj: kubek masła; ciepłego mle-

kiem zalać w makułce; dodać cukru, cyr-

monu, lub skrobi ugotowanej; ugnieść

dobrze żeby było gęste ciasto; w cieple

postawić, jak podędać ugnieść

Papier na ciwarthi pokrawać masłem pos-

marować, rozciągnąć na kładę dość ciasto

ciasto; mienić ser przygotowany i ten serem

potonę na cieście warstwą drugą, zwiniąć

papier w rurę i postawić na piecu nieco

podędać; potem do pieca niebył gorącego

Taki papier nabierze koloru różowego; wyjść
tem: pierogi i pieca; papier wyśmagać i gotować.
fili: Smietana się do nich podaje osobno.
to #26. Butki na przedzie. Najpierw w pie. 26. + zapieczone
ca rozpalic. Potem. Mleka filizane 4. ciepłego
Jaj 4. różek 2 masta sklarowanego fili-
zanke 1, drożdż doskhanatych tyler, soli;
mieszać węgarko i dodać 1/2 filizane ma-
ki; ubijać tyłka drewnianą pistki ciasto
nie będzie od niej odstawać; Wyrobić butki
na deko masteu wygnarowane; postawić
na piecu nich drągie tyle rejdrie, posma-
rować jajem i do pieca #27 27
A 27 Makara w parze 4 Tut masta rozpuszcii
posutnie na smietane; dodać 4 fant. maki; 2 tyłek do-
brzych drożdż, soli, cukru, cynamonu, skorki cy-
trynowej; 2 kubki mleka; 4. jaja, mieszać an-
dostanie od tyłka drewnianej; nich w cieple
cech wyrosnie; Wygnarować radel masteu, brać
tyłka, ciasto, wstadać w radlu poręsy pójac
maka

+ Pierwszy
nam
sterne
ostatnie
makara
nie. More
to po pro-
tu. Buchy
Wnathowick
x

+ nie ogień
o gotach

+ Moja matka
rodzieli - foto-
we na domie:
nie; tylko dwa-
dzieć innych w ta-
kim panie x

+ Dobrze
gestawe
tyc powinno x

kuflki, aby się nie roasty; postawić w cieple jak
żeby znów schodziło: gdy pełny będzie; posmaro-
wać wierzch delikatnie masłem, nakryć i u-
mścić tak żeby z góry większy był ogień jak ma-
zdotu: Po 3^{ci} kwadransach rajree, jak się ra-
zumiło, posypać całość cynamonem, wlać sy-
kwatorkę gorącego mleka; na krąg i piec. ciem-
niejsze kwadrans: wyjmować ostrożnie pod-
ważyć do tego sos mleczny - 28 kłócice Janowickich
Garniec matki: wody ciepłej ile trzeba, rozmieszać; w-
re skłanka dobra wysmienitych ovoidy; wlać
do matki i wycić z nią dobrze; posypać te matki
rozczynne matką, nakryć i postawić w cieple aby
schodziło: jak się matka porochnadzi podbić ciasto
i znów nicz schodzi; jak się padzi nie rozpacić g-
reerthe soli dobra i rozpuszczać matki mięsie wy-
bornie, w mlekach lub na stolusig i wama rehami
troche czernuski i jak zacząć pisać, słys-
cie i druczkować się; postawić w cieple nicz
schodzi; jak z wierzchu się popada, wiać się do
sugrabiania kłócacy

trochę wanilli. Staw: ogromiac na wolnym ogniu
 mienając ciągle tytu: dopóki nie zgęstnieje; wto nego:
 dy wgniecie na zimno — 2 f. świeżego masła u
 forcie na śmietanie, dodac 4 f. cukru miastkiego mona
 robieć 3 rottha: dodac 3 ciwisi f. naj lepszy ma inigo
 ti — wgrabiac wgrzetho na masie reha: ponis 15
 wa: dla jego brachoci nieda się ciasto rozwał: badu
 rowac — wie rehami na stolnicy robieć ciastie A3
 placuski, i tabieni placuszkami wytorze w t
 te przygotowane foremki — wtedy ten oriebion ma
 roci porzucie i po tyrcie utarć w foremki Ma
 nakazi płaskiem rowatkami ciasta; obseruac w cy
 wystajace brzegi i wstawic do wolnego pieca na go
 na 2 godziny — po ostudzeniu wyjmaja się na rzi
 potnicach, cukrem posypuje i sok osobno do trof
 nieb się padaje

31 31 Marurek najubochanszy
 Pani Baronowej. 2 f. cukru 6 rotth abie do bwa
 toci 12 fut. sietranych migdałow: tytu: tartychabie cytyg
 4 fut. pszennej maki; wgmieszac doskonale tytu: Dai mies
 piane 2 3^{te} bijatek na oplatki i w lekki piec ubra

32. Masuoki P. Marcinowski. 1^o marta nisto. # 32
wte nego: miastkię cuthu 2 shtlanki: 25 rötthos po
w jednemu omajoc: 4. shtlanki pieforu ang. yna.
ego monu tronie więcej: utorec' dobre w ma kstone i f.
ma migdatów po wystarcu cotojic, rodreathow: pjenje z
mis 15^o bijalek wognierrae' dobre w foremki i w
wat: badoo goracy pice posypawory cuthu i ynamonem.
kie # 33. hope rötthos, kwatorka cokolady taty bci # 33 Baba
w tlućcie i godring: kwatorka cuthu: 3 shtlanki chlebowe
maki bci i god: kwatorka gastyk dooidig bci i god.
Młaci 3^o czeie' formy przygotowanej w pody i mied,
w ciple, schodri: gdy drugie tyle podyjcie: costawii
na godrine do gorącego piera: do wognierrae, foto-
ryc' bokiem. # 34. Masuoki na bijalbach # 34
do hope bijalaki bci i god: w masnicy: wlać do ma +
kustay dodac' trochę dooidig, masła pöllora lub Kwestjaj,
do bci fas: i cwieie' f. goss'kich migdatów; cuthu do smaku
cytynowej shtoki; karseni do smaku: maki za- + utastory w
maki kstone
miesie' na stolnicy; ugrabiae', na delu, rodreathaw
ubrae' i w pice. # 35. Baba chlebowe. 7 # 35

suicera

utracie grubego chleba ususzyć: porzucić żeby było po
 2 funta: dodać 2 tytki maki pszennej: maso
 o: i. cukru 28 i pół kłosa utracie w mące: do
 biatoser: w białe i całe jajka: 2 f. migałowa
 grubo utłuronych: trzeć do pulchnoser: co trzeć
 maso wypaść te maki, gorczyk, iynamon
 i tytki pomarańczowej, mierzcie: kłosa i poros: pół
 takich białek, porzucić i do niebieskiej gora
 A 36 tego pieca na godzinę — A 36. Baby Jani
 Baranowej. 4. kawał rottek mocno ubić gę
 raczna dobre bielie: orzanie to rzecz maki
 kawał 2. zaparzyć i woda kawałami wrzącego
 mleka: trochę i dobre ramieniac: porzucić i po
 stawie na kawałach w cieple: potem rozciągać
 aż się zrobi masza: co trzeć po trochę wlewać
 rottek, rozciągając żeby grubsze nie było, co
 wodę najlepszą kawałach, rozciągać z ciastem
 i niech na piecu dobre cięte: o nie gorące
 podchodzi, żeby się nie rozpadło: ostrożnie rozciągać
 i pieca żeby się nie rozpadła omazy na wódkę i

+
 bez rozrośnięcia.

było po trochu upiec mały kawał 4. Miesie godzić:
potem po trochu masta klarowanego ciepłego
miej jak kwatorki: miesie z godziny a jeżeli
ciasto będzie się siewie to i starej. Cukier soli:
wterzać 6:2 trochę soli, nie wazem wyjąć, nie mi-
osnąć, a potem jak, lab z lapa cyramonu: miesie
ros: pół godziny. Należać odmieniona w porody, to-
rora cia cześ formy. Idy na pieca podjedzie 3 cześ
formy: w piec sadzić tak gorący jak na chleb
warowy: niech tam siedzi półtorej godziny. Wyjno-
wać ostrośnie, stać na miedzi podładować. Jak
trochę przestygnie, wyjmować z formy a bismis mogą
zwilgotnić. — # 37 Marmoty kawałki, Borkowa # 37
stnie kawałki zółtego, dodać kawałki białego mleka
kwatorki klarowanego masta, kwatorki do-
brych drożdży, cukier do smaku, maki tyle a-
tem by wyrobić ciasto, w miesie i jak podjedzie
wyrobić ciemnie marmoty: jajkiem for-
mować, krapkami cukrem dobrze ozdobić u-
brać migdałami rodzeńkami i w piec.

+ Szweta
w tej Cebor
złazona
na stole

+ albo
półtora

A. 38.

ba racodhioy

A. 38. Plach Pau Ermodhiej kope 1/2 p
 rōtthaw^x ubie' do białosir. kwaate maki, rapa- gest
 nye' kwaata, mleka, rosetnie' rēby gradel' dobor
 niebyto nahoye': jak' ostygnie, wlać te por
 rōtthaw roscierac' rēby gradel' niebyto; dać fi. sma
 liranhe dooidry i maki do miazg sy pae i miaz
 roscierajac' rēby gradel' niebyto, przynajmniej kaa
 ta scoweta jak' rejdnie wyspae soli tyżer. me
 nie, maki tyle ile trzeba, filiranhe mas. do
 ta i dobre mienie: cukru 2 funt: albo f. I w
 i' rnow mienie. A. 39 Maruochi wybor. pon
 ne z palonych migdatow. Falt. migdatow mro. bi
 bieranych ramicie dobre w spieczku od brany w fo
 otartory z pyta poretlu w miodzicem i ucinac piec

A. 39

A. 39 Maruochi wybor. pon
 ne z palonych migdatow. Falt. migdatow mro. bi
 bieranych ramicie dobre w spieczku od brany w fo
 otartory z pyta poretlu w miodzicem i ucinac piec
 * Wypetnie w makuore na masce: dodac 1. funt: cukru z pa
 kowenia miat. miatkiego, gordzi kow, i borki cytrynowej, cy. ma. A. 39
 ko tucione, mionu, do smaku: ciokolady utartej 4. laty: 5. cy. ra
 rōtthaw: rosetnie' dobre z masza: piane z wio
 bialek; wymieszac z masza nalewac w forem. stola
 hi i w tetui piec. A. 40. Maruochi ber ty- obala
 tutu. lub

A. 40.

A. 40. Maruochi ber ty- obala
 tutu. lub

$\frac{1}{2}$ f. cukru zmoczyć tylko w wodzie i zrobić
 gęsty syrop - dodać soli 2 4^{te} łyżek jak się
 dobrze podsmaży dodać f. l. migdałów, na wójt
 koniupangek i podturnie krajanki: wy-
 smarować ręką dobrze, nakładać na opłatki
 i inne same stęga: # 41. Marutki # 41
 Karmelowe cukier f. l. usmarzyć na kar-
 mel rumianek z sokiem 2 4^{te} pomarańcz
 dodać 1 f. migdałów tnieć w jedną stronę godzić
 wójt 20 łyżek, tnieć 2 godzić: tnieć 10
 pomarańczowej 2 tuteż mały karmelowej 10
 bijatko na pianę, wymieszać ręką, nalewać
 w foremki papierowe wysmarowane i w lecie
 piec: jak gotowe wyjść - gdy wystęga obrać
 z papieru i dosunąć w lecie piec.
 # 42. Liście figowe 2 f. cukru 4 łyżki Tyreestki # 42
 5 cyramonu, goździki kardemon, cytrynowej i karki
 2 wójt 2 godzić: 2 f. mały, ubijac kawałki: ochłodzić
 stolac: miastem cukrem posypać, braci tyż, często
 obalać w cukrze, plastki wójt posypać cukrem 2 cyramonem
 lub migdałami na blaszce wysmarowane. Piec mierny

+ opa-
 wronych
 + wójt
 nie może
 potem
 cukrowej

+ siłkowiec
 + w malinowej

+ 2 łyżki wójt

+ wygrabiać

Potrawę z ciasta, jaj, krusz; nies Tookie

Pierog z Ciastą francuskiego / Prep. P. Chet.

Niepełna szklanka wody 2 tyćki spiry-
tusu, 1 jajko, roztoczyć można aż się zapieni do
sy pac maki i wygnieść ciasto tak twardo jak się
na bluski. Masło takie brytkie jak ciasto ciasto
albo świeżego tłustego, albo kucenne wygotować
kac i soli, wycisnąć z wody फिर serwetę
Ciasto zagnieść w chłodnym miejscu a
masło postawić na lodzie: Ciasto b. zimne
przekroić na półtora i obie rozwałkować
na grubość noża. Na jednej części ciasta
ułożyć to zimne masło w plastry krajane
a drugą przygotować i rozwałkować; potem
złożyć brzegi jak w białym i znów wałko-
wać powtórzyć to 4 razy i ciasto gotowe
Prasować do niego Mieso z pieczeni porostatej
usiękać i usmażyć na maśle dodać
trochę soli pieprzu i cebuli. Ryż ugotować
na wodzie z masłem: i jajka na twardo

jak ostygna; potargi rozciagnawszy placki;
 na pomalowanej i malka posypanej klasce; wkładac
 wacstwami mieso siekane, ryż i talarki z jaj
 rucząc gorze migdorie; krawatki masła. Jak
 jak sie ugoty wygrytha — podnieść delikatnie brzegi
 i stać cięta i stacze na wierzchu pieroga i na
 kłóćkach; posmarować rozbitem z troszką wody
 jajem i w bardzo gorącej piec na $\frac{1}{2}$ godziny —
 a. Moim. taki pieróg robić: postać z ciasta z
 grzybów, z ryżu lub kapusta słodka w masle deszona.
 Macaroni. [Przepis: Citty.] Naleś Makaron #2.
 Kipiąca słona woda; gotować na małym ogniu
 gdy zmiekną wygnieć na druznaki, polewać
 w gorącej salatką; albo gacek odcedzić i o-
 ście gorącej bardzo, serem miesugm, lub mięsno
 komidoriugm; serem wygnieć i wygnieć; dodać *brunajarskie
 sera; ser — lub samym serem i dobrać mas-
 tem samym: lub ryżem / archais / wygnieć z
 koci wygnieć rozpuszczone w masle do obłania.
 Polenta Kukuwarianej maki $\frac{1}{2}$ miatki $\frac{1}{2}$ #3.

truperastej

rypać po matce na stony wrzutek mierzajac mas
ciagle - żeby była tak jak siurka gąbka. Dosi Tyre
wolencis maki: mierzaj poki sie nie da ciuci. Wy
odur skalenic: odstawić na stół na. pnie se. treb
mied: postawić na dobry ogień: gdy wystrzeli było
3 razy, obciac naokolo radla nozami i wygnieć na res
taler: Chiac mied Polente & picia to wygory. nad
gowac radelek dac warstwe koleny: ser: polen. Wy
ta: masło rozpuszczone lub sos miedzny - tak i jab
do konia i w piec.

#4 Ryż / Prisotto. Prep. Lili; / Drobnie uci
siekana cebule rozmienić w 2^{ty} tybach sm. i
puszczonego masła i smażać. Dac 1/2 kg. i
otartego starannie w cystei serowacie: postawić na
odkryte na dobrym ogniu i niech sie dusi mierzajac
bardzo ciezko, dodajac rosolu lub wody: gdy zapet sie
nie zmieścić wygnieć na palniku i obciac mied
w porod przygotowanego sosu miedzny, lub po
midorowym lub sosu zaprawionym srafranem.

#5 Naleśniki wyboane / Prep Lili / 2 Tyre

* Nie mierzaj

* wyprać wto / Parmesan

*

Cre

otrac

... masta rozpuszc' ale nie rozgnac, 'Dodać $\frac{1}{2}$
 ... Tyreński młoka. 2 żółtka: 1 jajko: rozkie 'Dobrze
 ... Wypraić 2. $\frac{1}{2}$ Tyreń smaki, dolewając tak
 ... trochę młoka: Tyreń smietanki - żeby słodkie
 ... było ciasto - Następnie patelnie rozgrzana
 ... nie smarować tylko mastyłem wysmarować, a masę przy-
 ... nadana cienką nalewać na patelnię -
 ... koleni, 'Tyreń. Proporcja na 4 osoby - Marmelada
 ... i jabłko smarować nalesnikami, zwijać w podług-
 ... nie paluszek: na stolarowanym a nie tłoczonym
 ... olejem lekko przysmażyć. Przed podaniem: na stoł-
 ... umiarkowanie spieczować - 'Chociaż je mieć jakko par-
 ... tyreński do ręki, trochę gałuszek, 'Dodać się pie-
 ... tyreński z pozostałych bijatek, faore miewać na:
 ... mianem marmelady, zwija, przysmażyć, wypraić
 ... się trochę buterem tartym przedtem, a na pot-
 ... tyreński miska ubiera się je zieloną suchą pietruszką
 ... Creskie Kneidle. Buter ciutowy & #6
 ... strzeć na tarle pokrójając w kosteczki i w mas-
 ... tyreński usmażyć: Tyreński masta i 2 żółtka utrzeć
 ... na misce

Parntek #5

ile mleka, tyle iaj sorbitych, tyle tyrczech pow
 /t./ 5: masła, trochę cukru, trochę soli i ot
 wgnieszai dostonalie, wgnieszai, sinarowae, na
 przygotowaniu blacky w piec. #13. kaska Pani na,

Dołba
Legumina
nalisił

x Dołba
x pła

#14. *Chalubini*: na str. 83. pod #29. #14. *Nalisił* ciie ten
 #14. pte jinne kaja sie na jajerna kaska: *syfka*
 ryzka pokrojona najdobniej, miena sie z ta kaska pa
 kaje w dobre wygniarowanie i wytorung zalewa ka
 mi radel i zalewa sie troche smietana kwasna

#15. z rötliem sorbita. - #15. *Laranki* ze smie.

to stancj wodni
+ nie petno
+ to che to i
cukrem x

ta na, dogotowane troche, woda porcelane, #21.
 sie do wygniarowania *x* radla: smietane rapra
 wia sie sola, rötliem, cytrynowa skrobka
 zalewa sie je i w piec, na dopieczeniu wylac
 na wielkie reszte zostawiaj smietany.

x
Magdalenki
zabladowe

#16. #16x. 2 jaja: 60 gram cukru i maki: wgnie.
 wawny wai tyle masła iefiego; i nakladac
 w wgniarone foremkach w sredni piec na 20m.

x pncumch
brzajacze
tiveado

#17. nat. - #17. Do *kluski* rorciroae ser z mle-

zanicora
zuch z
fajen
zly brzajac
tylko solicwode do
formierania i do gotowania

#18. kien i gorace rognieszai. - #18. *Sto do*
+ siwierz x pierogow

To jeśli stary
lepiej widać
mieszkać z kras.
to jest po
to jest po

eh powiniem być nie kwasy. Jeśli ma być to dodać to krasowatka +
rola i ostro a gęsty to cała jajo. - A 19. Kłuski A 19
e, ma krasowatka krasowatka na lewosk. ma krasowatka +
Pani na, i dodawać ma krasowatka krasowatka ile trochę w +
ci trochę trochę trochę. a woda do gotowania ile
mucha posolic. A 20. Krasowatka krasowatka A 20
na ma krasowatka krasowatka krasowatka krasowatka +
ma krasowatka krasowatka krasowatka krasowatka +
ma krasowatka krasowatka krasowatka krasowatka +
ma krasowatka krasowatka krasowatka krasowatka +
A 21. Kłuski krasowatka krasowatka krasowatka A 21
trochę wody lub mleka: potrawić ma krasowatka krasowatka +
i krasowatka krasowatka krasowatka krasowatka +
ciągłe, potki od rąk nieodstanie. Idy ostygne
kobieta nie 4 iaja krasowatka krasowatka krasowatka +
tyrka krasowatka krasowatka na woska stona woda: +
krasowatka krasowatka krasowatka krasowatka +
krasowatka krasowatka krasowatka krasowatka +
krasowatka krasowatka krasowatka krasowatka +
A 22 Ciastka
z jabłkami

+ Lepiej
mieszkać z kras.
+ Bliżej
mieszkać z kras.
+ No 5 krasowatka
ma krasowatka +
+ gdy podjęcie
ma krasowatka +
+ Pomarańcza
Lepiej +
+ 10 pial
ma krasowatka +
te gotowane
kobieta +
+ Kłuski +
+ krasowatka
krasowatka krasowatka +
+ Krasowatka
krasowatka krasowatka +
A 22

stolnicy zimnem maselem. Z jaj rozbic w 3^{ch} szklach
sadowego mleka: dwojnie rozprowadzie mlekiem
zmierza wyszlo razem oddaie solo i to u laci:
cukra, korenia, wygrabia malathie placuski
i nich w cieple mocno wyrosnie z godzine: sma
rowac iajkiem i w piec na blane wymarlonej i
wymarlonej. # 27 Tort kawowy z f. cukru malathie # 27
utraci doskonale 26 rostek, do biatosci, dopujsz po
trochu 2. Tule maki; z 5^{ciu} biatek piany lekkio zmie-
szac i razem nakladac do 2^{ch} tortownicy, maselem
wymarlowanej, upiec w wolnym piecu z po-
kieszenie jeb, najdokladniej skroptic bardzo me-
na kawa: prostem wrzasc 18 Tut: najwiekszego
masta i trocie je w misce do biatosci oddajac po
jednomu 6 rostek: 6 Tut: cukru z mato lasekha
wanilli - na ostatku wlaic po troscie filia:
neerke czarnej mocnej bardzo bawg - Masza ta
nasmarowac placek, porozog i dougins plackieni
z wicriku i oblaic lakrem. tabius: 7 Tut:
cukru z wanilla: 7 Tydzien czarnej kawy troie z godziny:
i oblaic tort. W piecu wysusze -

City Bellam (Angels)
Khuawang, Cottiva
Ragare, Hong.
Halla, Port. Tibet
Via Emanuel Tibet
#1. Povera fannilla

Jaryny i Przystawki do zup i miesiw

#1

I. Kartofle z korepi. Mamy

Ugotowac w lekczel obrac i iolt maia. najgo-
relbre. krostnie ponac sito do maloty. tunc doda-
jac panc. iaj; Tyzke masta, soli. krostke kome-
nia, tartej butki. Kartofle wysmiczacie wto-
ryz w formie masteu wysmarowana: i w kuc
na godzine - polew wysmucie na potmiscu

+
korepianes

N 2

2. Buraczki z tyzke:

Ciwit tyzkech buraczkow u piec i masta i go-
towac obrac usichac; stonine lub smalicz. rose.
tunc u masta, do krostki i krostke do smazona.

+
sparzona

Niezapomniec miasa. w tej stoninie, krostke. rose. soli; tunc lubi
na koci tyzke octu panc tyzke i miche. sic rascu dano do gotowania

#5

Ciasto beskrofitowac do rose. krostki. krost-
ne u bintoli u rotli. flo jednocu do smazona.
porowacajac topatka. do krostki. krostke. krostke.
i porowacajac masta. Wysmucac wryzke
lektro topatka, i pascerae na krostki.
jaki sic ugotuje, krostke tyzke. jaki ciasto
pascerae do warg i nalcie rose. krostke.

+
krostke. krostke.

11
any
190:
Da:
n
one:
to:
ic
C
:
90:
me:
ua:
hi
hid
hid
ac
el
who
ted
to
tem

SOCIÉTÉ ANONYME
DES BAINS ET DES HÔTELS DU LIDO
PROPRIÉTAIRE

GRAND HÔTEL DES BAINS

LIDO - VENISE

A. TÉPÉRINO
DIRECTEUR DE L'HÔTEL



Crema di Putirion

Mettete a fuoco dolce in una casserole,
con un pezzetto di burro quando
è sciolto incorporateci tramenando
due cucchiari di farina fina
lasciate rostire per qualche
minuto senza farci prender
colore bagnate con del brodo
possibilmente di pollo tramenando
per bene e fate bollire, indi
aggiungete della zucca sbucciata
priva di semi tagliata a
pezzetti fate bollire il tutto
schiumando di tanto in tanto
fino a che la zucca sia ben
cotta, a questo punto passatela

allo staccio e rimettetela a bollire
schiumandola accuratamente.
Quando si è ben sviluppata
l'ebollizione ritiratela sull'angolo
del fornello, aggiungete qualche
ettogramma di burro fresco
a pezzetti e tramenando
continuamente registratela
di sale e servite.

Gnocchi alla romana

Mettete a bollire 1 litro di
latte con sale, 1 etto circa di
burro, poco pepe e un nonnulla
di noce moscata, al momento
dell'ebollizione fate cadere
in forma di pioggia e
tramenando il latte circa
200 grammi di semolina
in modo di ottenere una
polenta non troppo consistente.
Lasciate cuocere per mezz'ora
agitandola di tanto in tanto

In capo a ~~mezz'ora~~ aggiungete
due tuordi d'uova e un pugno
di parmigiano grattugiato sbattet
vivamente e lasciate cuocere
ancora per 10 minuti dopo dei
quali distenderete la polenta
sopra una tegghia dello
spessore di due centimetri
e lasciatela raffreddare.

Quando è completamente
fredda tagliatela a dischi
di 6 centimetri e disponeteli
sopra un piatto a gratin
sormontandoli l'uno all'altro,
cospargeteli di parmigiano
grattugiato e parecchi
pezzetti di burro esponeteli
a fuoco forte e quando sono
di bel colore servite

ete

no

ete

liei

ta

tri

te

eli

ire

to,

eli

mo

SOCIÉTÉ ANONYME
DES BAINS ET DES HÔTELS DU LIDO
PROPRIÉTAIRE

GRAND HÔTEL DES BAINS

LIDO - VENISE

A TEPÉRINO
DIRECTEUR DE L'HÔTEL



Uova al gratin

Cuocete le uova a 5 minuti.
Preparate delle fettoline di
pane di forma ovale fritti al
burro. Sull'angolo del fornello
tenete del latte bollente,
in un'altra casseruola fate
sciogliere del burro e incorpo-
rate due o tre cucchiaini di
farina bagnate con latte
bollente aggiungete sale
pepe, noce moscata sbattete
per bene il tutto e lasciate
bollire, dopo circa 3 quarti
d'ora sarà al punto voluto.

Disponete su un piatto a gratin
le fettoline di pane ponete sopra
ciascuna fettolina un uovo,
versate sopra la salsa preparata
cospargete di formaggio trito
e alcune gocce di burro
sciolto. Esponeteli a forno
caldissimo e quando sono
leggermente coloriti servite

#0
ja
le
Th
Rip
wa
to
Jo
I
Sa
w
ma
ja
#8
sry
Cae
le
sc
2
#

#6. Ciasto do rosółu Łzike masta rozpuszczyć #6
 jaki trochę ostygnie dodać 2 łyżki; maki to-
 le żeby nie było gęste, polew sianem 2 łyżki
 ten smienac trochę soli i wylać ciasto na
 kłopiała wodę. Jaki się zagotuje /: probo-
 wac, gdy do nora nie ciepła się w kłopiałach
 to gotować /: wygnieć na dnie; w kłopiałach
 gotować i do warg o płatek zastoić.

Pierog do rosółu na kwasie 90^{tych} #7.

#7. Sól do rasy Solowane ciasto /: obacić 1^{te} #7
 w maki, dodać maki, sianem, jaj, trochę
 masta i smienac w adcedrany rosół, zagotować
 jaki nie serowac. ranar dawać na stół

#8. Paszteciki na poćcie. Ciasto ukuć jak #8

szkła potargi w kłopiałach lub foremkach ro-
 cić klarownym mastyem ciepłym; rozpuszczyć co-
 le jaj; posypać natartym suchym chlebem
 serem jankim na patelnia i w piecu. Gotować

z kłopiałami podaje się - #9. Nalesniki do rasy #9

#9. Odmaraja się naleśniki; gotuje się na gęsto
 kłopiałach drobno

* *podsmierona* gotują się na twardo jaję; sicie. Dobrze szyćka
 wysmarowuje się radelek, wylada na łosieciem
 sypie się trooska. tej przygotowanej maszki - nales-
 niki, jaja - nalesniki szyćka i laty waostwami do
 honia; karpiać ciagle rozpuszczonem masłem
 na trooska chwile do pieca —

A 10 Jaja do ryp. /: Piec. P. Burgisłojij /: (gotow.
 waje się z masłem i drobniaka pamarany
 wje na mickho. nanoczona w mleku watrib
 he, odsmara się i kuje na cieniatkie plasterki;
 lestri wstokiej przepasty spaconej opa dusi
 się w mas. Jaki wrygetho gotow. misera
 się rarem. Kładzie się w formie wysmarowana
 masłem i sulo pamaranem wrygpane; z win
 che juncie scem się porzpuje w piec i z for
 ma na stół się podaje. — A 11 Kartofle młode

* *calena listerna*
nie przepasty wrygo
soza

A 11

Dobrze opłukane, kładzie się do garnka w lot
 ogum mała sporo na szodzie i picharski
 porolice, pokryje i her wody gotowaci potrasa
 jae crest. — albo. Obrane kartofle dusze

w rosół - olei go dodać z cytryny i skórki i
 z wierzchem rumienionem, masłem zaleć. Marek
Kapusta dusić w rosół i wtopręgusa. Kasa # 12 Pewtor
 z gorybami. Nastawić grzyby. Kasie odgotować
 porzeczki, odlać, splatać, dobrać: smaczniejsza
 z gorybami zaleć i dusić # 13. Tęże do rosmu # 15.
 tego arcybiskupa Mari Machlinski rosmu. Kaszmarę
 z kuskus masła i z małą maki: olei z kuskus
 kaszmarę smaczniejszą i nową kaszmarę - rozpuszczać -
 dzieć wrotemi reby sos był dać gęsty. wciśnięty -
 tęgę, osolic, opieczkę i wstępną potrawą do-
 brą ciocię gotowaną. lub nową ugotowaną w wo-
 dzie i octem i z kromkami, obryzując z białą
 i potrawą w kaski. Wybrać: dostrawić.
Tron gus smarować na ciastku porzeczki
 na potrawę, zwinąć je z obydwóch stron; zwinąć
 w trójkąt: maczać w robitkach i otłkacz z wodą.
 obalac w tartę i porzeczki bulce i smażę na
 rumiano na patelni z obu stron. Mirna go po-
 dawac w masłach zapiętnać w piecu lub w
 grzybkach

+ Mierapomnie
o malslex

+ zinnym

A 14. A 14. ciasto na gęsbach. Łukę i pastu
 6 róstka z 8 = gęsbami maki i 2 litry smie-
 tanę. Poruszyć smalec w rękach: umoczyć
 w nim foremkę, a potem, uwarzyć umoczyć
 ciastę ja w cieście; uwarzając by do środka nie pali-
 ła. potem z tym ciastem łożymy do kąpieli
 smalec i umoczyć ja. Łóżymy ostrożnie gęsbę
 z formą i następujące robimy tym sposobem.

A 15. Paszki cięte w kształcie je. A 15. Masa

orzechowa z migdałami do porządowania ciast

1 orzechów 1/4 migdałów 1/2 1/2 f. cukru, co

3 róstka 1 jaję mieszać na wolnym ogniu

do zgęstnienia; studzić mieszać i zinną

A 16. ciasto. — A 16. Twarz do ciasta Wydrzlowa

uścić dwie rękawice i w dłoń dodać do 2

+ Białko kurczaka: 1/2 rękawicy 1/2 f. cukru 1/2 cytryny pora i 1/2

smalec i 1/2. — A 17. Twarz do pasteciów. Ciasto

+ miodem x 1/2 rękawicy 1/2 f. cukru 1/2 cytryny pora i 1/2

1/2. — A 17. Twarz do pasteciów. Ciasto

1/2. — A 17. Twarz do pasteciów. Ciasto

1/2. — A 17. Twarz do pasteciów. Ciasto

1/2. — A 17. Twarz do pasteciów. Ciasto

#18 Kluski francuskie Dwa tyty miedzi #18

go masta trze ai zbieliye: w paku 2 rostkos
osobno: trze ai zgestwieje: potens po jidnem
2 jajo: jenne trze: potens pot wawerem pie-
knej maki, zypac po trostku ai do gstej
masy: moina je godrina wercuiej robie, to-
rzowry do rowtu nabrzej oby podrosty: wotc-
dajac do wody trostke powlic. #19. Pam. #19.

Masa puzelki biednej jurowskiej Porozynie zytia
maki jak podjdrze podbie 3 rary, zamie
sic puzenieru jak podjdrze wgrabiac
kalki na pampurski. Jak podjda na
letuicms miejsem w piec. potawac oblac
crosakiem 2 stonina lub porami; Wtore

do 2 nie tak cruc jak crosnell. #20. Ma. #20

Re hreczana, porozynie letnia woda 2 owi-
dranis lub ciastens kuarnem, nich podj-
drze, zamierie malla zebg palekue ciasto
bylo, jak podjdrze troche, wgrabiac malla
w woda pampurski, jak troche podjda
murai na stony tripiatki.

+ Droidran,
lub kwas
nem ciastem
i porolii
+ porolii
2 droidran
+ porolii
+ porolii

Ciasteczko Kr.
means - Dolores

post f. us. 21

niada - 21

roz. w. 21

1. 21

2. 21

3. 21

4. 21

5. 21

6. 21

7. 21

8. 21

9. 21

10. 21

11. 21

12. 21

13. 21

14. 21

15. 21

16. 21

17. 21

18. 21

19. 21

20. 21

21. 21

22. 21

23. 21

24. 21

wystapić translationa tyżka na półmisk

i oblać stonina z cebulą, czerstwym lub po-

rami - # 21. Pampuski dla starych rebiu

ciasta pampuszkowego robi się płaciek

smaczej się stonina: robia się pampus

ki i układają się na tym płaciku; sma-

cają się stonina, porzuczą się drugiem

płackiem, biega się stulają i w pie

nie stawi - jał, upiecha wzięną się

pampuski, oblewają stonina z cebulą

crusticem lub porami. # 22: Klus-

ki Tarnowskie. Rozprawiać młode wda

lub młotkiem powbić skórę dla delikatności

jajo, ugotować dobre skórę twarogowo, tyżka

rumać zą stonę, rącej orolony, kłopotek

i nich się ugotują. Przygotować wydmęgo

uwanę, radelka, kluski, porzuczą w

tyżka, młotek i jał się

67

2 p

2 p

2 p

67

2 p

2 p

67

2 p

2 p

67

2 p

2 p

67

2 p

2 p

67

2 p

#64. Tortoneckoway z f. cukru & rötthau wie do białej #64.

z f. utłuszczonych omacko: 2. tablicach czekolady
z Tyrolskiej śmietany suchej butki z 8 = białek pianne
do wymażenia i wyropania tortownicy. Piec mierny

#65 -- makowey Sparzonego usiowanego ma: #65
du atrosi białoskórki z f. cukru: & do białej

z cukrem ubitych rötthau; wanilij - pianne z 8: białek
do wymażenia i wyropania tortownicy. Piec mierny

#66. - Wędziszki. Po fencie rostopionego masła #66

cukru i maki: Masło włożyć do białej - ubijac
po jedynym rötthau; po trzasku maki - cukru + 10x

sól z 2 cytryn: 2. rózgi w tortownicyach upiec
śmietanki, proutyżce krem smacznym i ubrać konfit:

#67. = Bischoptoway. 1. f. cukru 20 rötthau #67

do białoskórki atrosi, wanilli cytrynowej stać 1/2 godziny
lub kilka godzin w migotaniu. Włożyć do białej

wina, pianne z białek, przyprzyc 1 f. maki
ostrożnie mieszać: w wyrażonym masle 2

tortownicy. Proutyżce galareta ubrać konfiturą
lub cukrem pudrem i wyropan. #68. Makoway #68

Rydzę kiszoną

Przebieg na

worac i wde

obetrnie karden

i uktadai w grom

ki poney plijac

sola z cebulą

Pani Zmolancka

znowa obługi

onem i kamienic

Nugat p. Doloris

7 cu kro 4. bijatka

lubric pury

niei z krosty

na krystego zagoto

wai wlaai do lachy

postawie na kuchni

u stojawie mianai

3de zgotniej

obługi

malaganus

2 6^{to} omichao

wor: wymiesza z w

niei z krosty i smaram

z krosty z krosty

z krosty z krosty

z krosty z krosty

z krosty z krosty

z krosty z krosty

Czystych p. 1 migdalow. Trane gwinicki smar

rowanych tutez i miodu. Potem utni 2 1 1/2

u kien do białoski. Trache cytrynowej i karki. sok

z niej. piane 2 6ⁱⁿ bijatek. Wstawy razem

wygnacie obragto optatek, na papier; ta

masza na pot palca wstaje i osusz i w

picca. i werty maszy robbie bratki na

torcie: ront: porowicie blacke. Do gony d

reby nie za goraco bylo; raz ferre stot

na niej potozge i wsumai do picca: Po wy

stygnicie natozge kwafitur w bratki.

69 Marie-foot. Jone binaick robbie z

ciasta piaskowego. 2^{so} z malaganawego

3^{ci} z bruchego. Wpichlorz je. porozge gala

retu u. p. rownai naoboto: lubrem smadnaw

ulubowac i kwafiturami # 70 Masta p. 1.

2 f. maszy migdalowej; i bratke stala z cytryny

4 tytek cahan 3 f. maki i jaj. Wyrobie Polne

rodzicie na 3 cresci; rownatrowanym upie w

wymalonych formach: Potem porozge kwafitur

i starownie ubiac.

Aladany # 70

z do gestajici x

A 73. W Omisbasi

z Swarowie

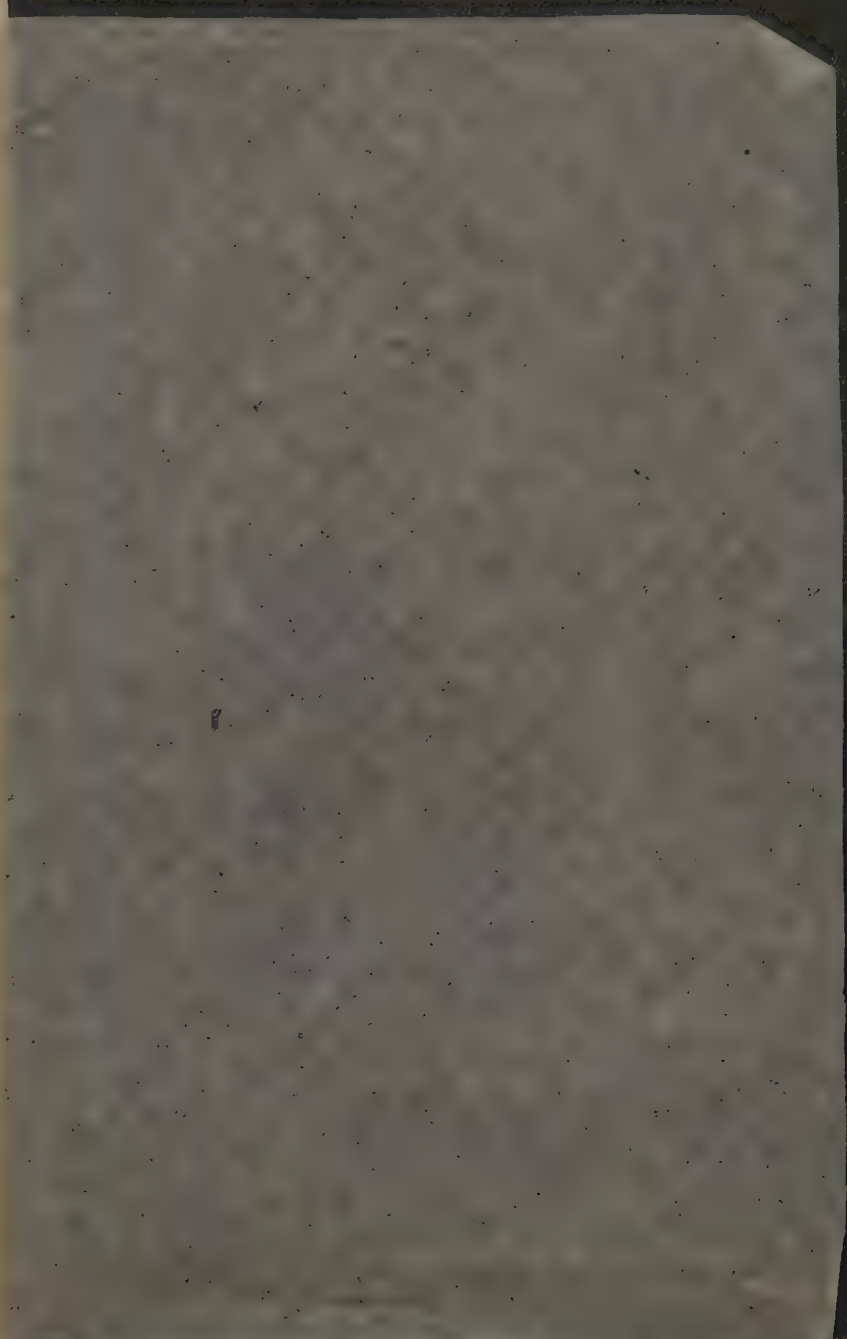
Wgong. owal drom

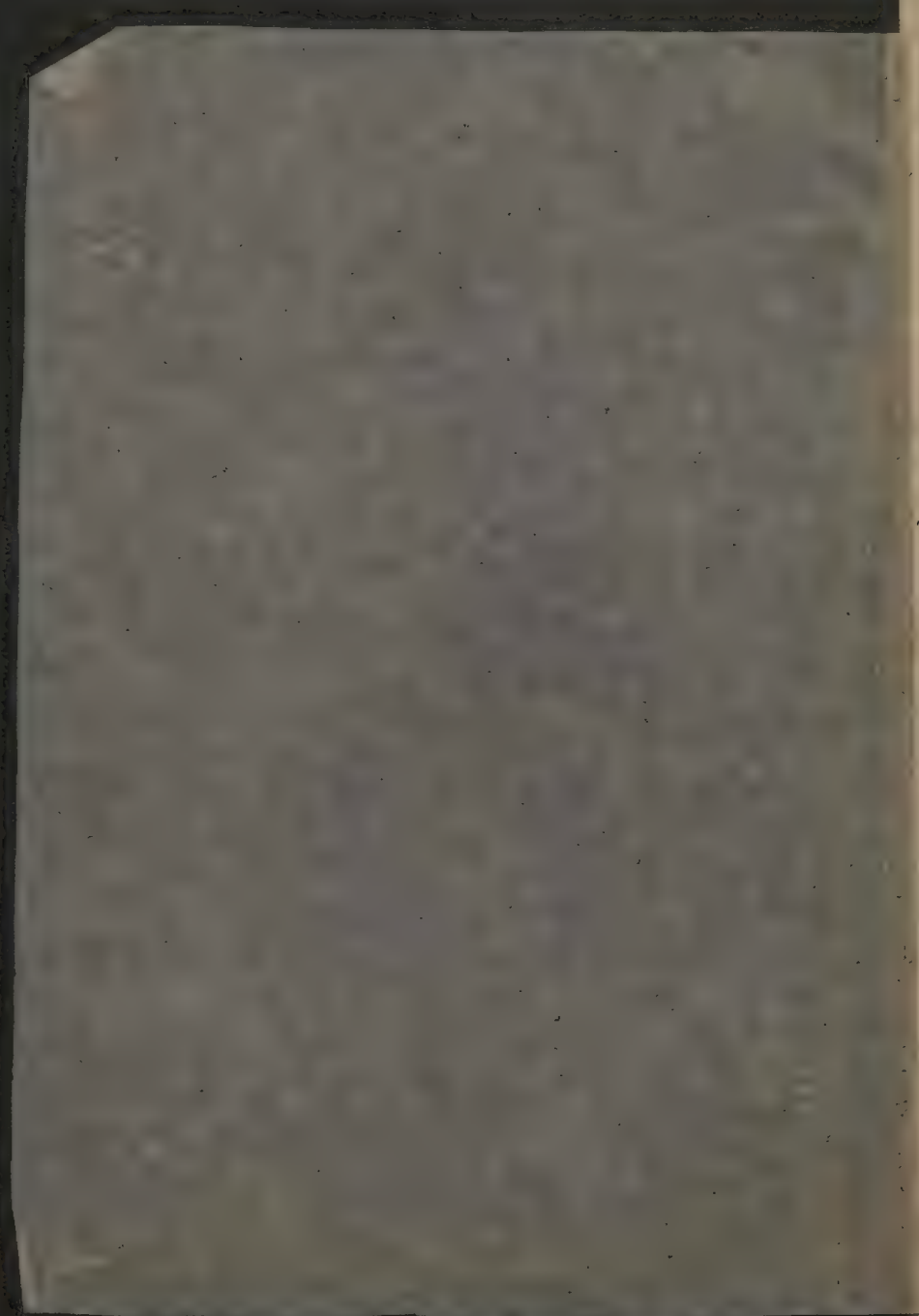
z krosty z krosty

z krosty z krosty

z krosty z krosty

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100





Perke pad spadene

109

H. F. Pyper

Pot Kwao, wa

this is partly c

Filicula enata

Классовые

2. *ma filit* *h*

pleha, na o

gms. & mcl. 100

probs all over
in red lo.

int. hosp. taur.

no book, do not

grisea. w.

weber po jedn

of Lab & say, be

không hề biết

odstawie - sta

will we pay

Levi's no man

ciasto nam wgr

die, erobert war

срещ. поясне.

perfectly & we let us
be in a hurry

pure, a strong

many more
noble men

maslone, i' Cu

гласнохер.

Wreath of lilies
& roses

merde mada
iurica - tele

mass - 27

viel mehr.

Wmace

Pygmaea $\frac{17.95}{4}$ r.

Paroisse Benignus
Savigne

no. 101
Bureau
Saville

na marmelade. Do 2^{go} składanki tej marmelady
włożyć 2 białka i bić na pianę. Dodając po trochu cukru. Do smaku — Muszka lub delikatny
zapach w 1/2 filiżance wody. Ciężko jesiennie
włożyć do tej masy; dodać pianę z 4^{tych} białek
tę ubita osobno ostrożnie wymieszać i do formy wyla-
ć; zimna woda i osypać cukrem; i włożyć do zastygnięcia
w formie. Talareta z winem / Prop. P^{ro} Chab. / Na dwa: # 5.
Tęwa forme, włożyć niepełną kwartę „matego”
wina i soli z 4^{tych} cytryn lub pomarańczy. I
całkowicie obetrzeć o skórki cytrynowa woruście.
w wino i zagotować. Potem tęwa taką delikatną
rozpuszczyć w 1/2 filiżance gorącej wody; zmie-
szać z gorącym winem i przez dobry muszka prze-
cedzić do warg. Formę umoczyć w wodę osypać
cukrem i naleć w nią to zimne wino i na-
łożyć na lod włożyć. Przy włożeniu na stoją na-
łożyć kłopotliwie w misce, formę umoczyć, na-
łożyć półmiskiem i przełożyć formę.
Talareta czysta cytrynowa / Prop. / Przy kwartach # 6
wody

+ 1/2 1/2
2 1/2

+ Lub w zimnym
miejscu x

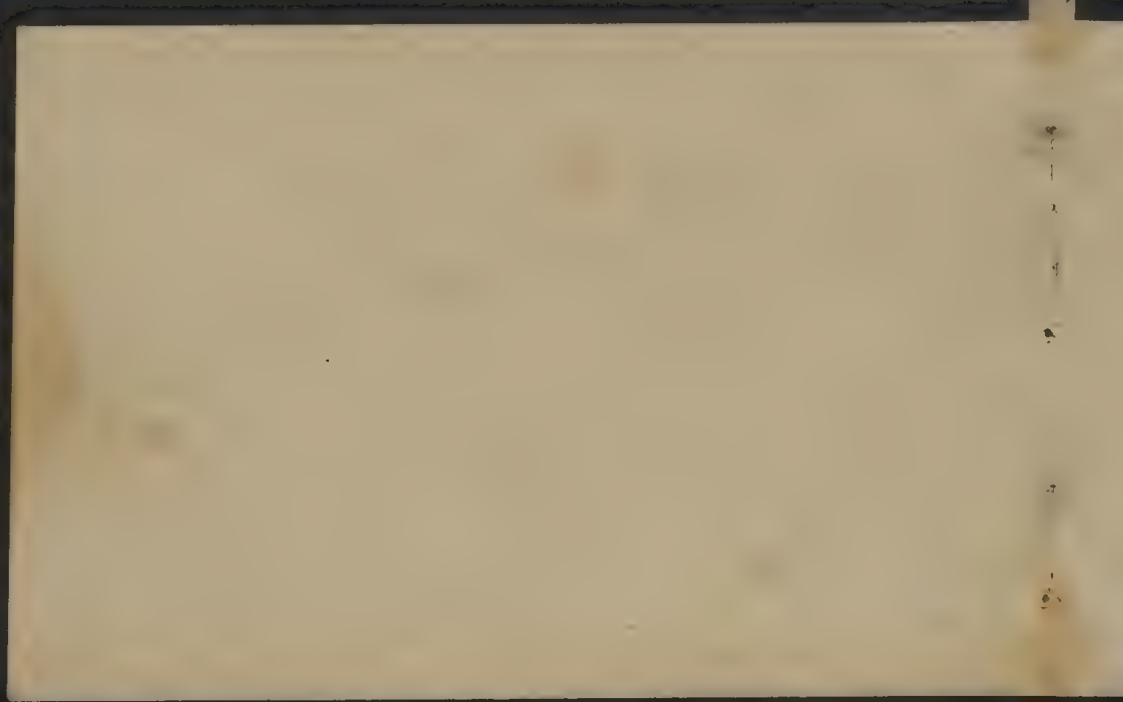
relatywny +

zagotować z f. i cukrem ostatecznego o smaku; wysrumować
 dodać do smaku soku z cytryny cedzonego przez maszynę
 lin.: wysrumować przez procedurę i tak postąpić
 jak w poprzedzającej Galarecie

#7. Galareta pomarańczowa / tejże / Tak samo
 postąpić jak w cytrynowej; tylko jak do
 formy nalewać: trzeba uważać na to, gdy
 steruje mieć gotowe wysrumowane z filcem i maszyną
 ciwarthi pomarańczową wysrumować i po-
 trze wlać na galarecie: wlać równo ga-
 lareta; gdy steruje równo tak, przekładać
 aż do pełności formy i t. d.

#8 Krem kawowy / tejże / Potłoka kawa relaty-
 wny rozpuszczyć na ogniu w kwaterce bardzo
 mocnej kawy, dodać cukru do wielkiej szklanki
 ci a temperaturę kwaterki surowej jak można
 najlepszej smietanki, ubijcie miotłką na
 lodzie na sztywną pianę: w temperaturze być dalej
 dodając po troszku cytryny i cukru. Także
 wysrumować wbić wysrumować oliwą formę wlać wysrumować
 w lod i t. d.







74 #
mey
to
G
lo
ho
ta
ni
i o
A
wa
ska
rlej i n

9 Lody smietankowe. / Pref. Got. Trani: 2 kwiat #9.

9 smietanki ragotowac z fawtem cukru i pater-
ka wanilli. Gdy przestygnie wlać do puszki: mo-
no rozprowadzac i nie ratujac soli kocić: po
puwzys cracie, otworzyć kruszke, łyżka wy-
mierac, ratować i dalej kocić: do smarowania.

#10. Krem. / Piaci Trani Pref. / Kwiatek kwas: #10

rej smietank, cukru do smaku, 2 łyżki Topatka
do gotowania; włożyć w scawetę, racuracac i obłożyć
todem — 3 łyżki ubić z cukrem i cedzić.

Do ragotowac je w 1/2 kwaracie wonacej smie-
tunki: Scawetę z kremenem sieszac ostro-
nie, aby sieć włożyć kremen na potmisch
i oblać rastudrona ta smietanka + i wstawic
w lod +

#10. Ragotowac noicki ciolczyk, tak reby sprób #10x

wawoz, wsta zlepiaty sie: porcedric i cieple amie-
raci z mlatkiem ragotowanem z wanilla, cukrem
dalej i migdalami utluchanymi w miodziernu, z cukrem;
Porcedric wysytko pones scawetę i zastadric,
+ Galarety
+ Filirantka
na 3 filirant
mleka x
+ Cukier
Do smaku
migdalow
x

#11. Legomina z jabłkiem. Upiec jabłko #11

postrzeć przez sito, zmieszać z cukrem i włożyć
na lodzie aż zbiegnie; dodać szklaneczkę brandy,
dla szybkiego piana i bitu białek, wygnieść
dobrze; ułożyć w formie, albo salateczce i na lod.

#11 Krem ze śmietanki. Śmietankę, kawałek
cukru i miodu i miodu i rożek brzoyny
ubijać na pianę i tę pianę bitą na sito; gdy
osiądnie trochę, brać z sito i bitą do puszek
z lodem, przelatywać warstwami z ciastem wisznie
wym: jaśm. parząca śmietna, natryskiwana w zim.
na lodzie po chwili nie stężeje - w ten sposób umoczyć puszkę
he w dobre ciasto wosk i wygnieść na półmisku.

#12. Krem z chleba. Ubić z kawałka śmietanki na
pianę, chleba razowego suchego, utartego na
twardej parze tyrek, cukier do smaku szybkiego
brandy filizianeczkę dobra. / próbować zębami
zostać sztywny; i dodać wanilli; ułożyć w formie
i zastuć i jaśm. rozbitą wygnieść. Jeśli się
nie dało wanilli, to oblać na półmisku konfiturą jaśm.

Krem #13. 2 tuty brandy rozprowadzić w półtora filiżance wosku

bic wody - smietany kwiatost. 3. ubijac na pianie ^{xx} ^{triga x} ^{trigarnbax}
 cukra, wanilli; albiernem. osobno ubic pianie z ^{cia} ^{triga x}
 białych; zmieszać obie piany z karabimem i na-
 rubić. — A 14. Legomina na ciasto Hl. Lani. A 14
 ugotować kwiatost. smietanki ^{cia} ^{triga x} ^{trigarnbax} ubic
 cukrem, i wzmieszać z pół kwarta surowej smie-
 tanki, wycisnąć z cytryny, półtora kieliszka ma-
 rashino. — Daje się do migdałowego kremu. Filizankę
 maszy z białych migdałów; profarować 6 twardych ^{xx} ^{triga x} ^{trigarnbax}
 róltek ponoc sło - ugotować 10 tabliczek relatywy
 zmieszać - dodać wanilli; kwatost. gorzej z todniej smietanki
 i jak wyżej postąpić. — A 15. Legomina A 15
 na ke smietanki. Utrzeć z dursz i masła cukra
 na 10 róltek, skrócić obrot na taole z cytryny; tego
 soku do smietanki - trache awatki wlać do gorącej ^{xx} ^{triga x} ^{trigarnbax}
 relatywy. Pianę z białych del. białkie wzmieszać
A 16. Lema legomina z jabłkami Ubie kwatost. A 16
 smietanki; osobno ubic kwatost. marmelady z
 jabłkami: $\frac{1}{4}$ ^{cia} f. cukru; jeden białkiewicz dargę
 wanilli; fatro kwatost. zmieszać razem; dodać ^{xx} ^{triga x} ^{trigarnbax}
 rozpuszczonych 3 partii relatywy

właci do formy. Sól rozpuścić, umoczyć ją w
ciepłej wodzie żeby wysła - #17. Do pomara-

#17. ciężkiej legowiny Otrąć 12 Tut. cukru o 2 poma-
ranec: wycisnąć przez sito soki z tych poma-
ranec i zagotować w nim: 8. Kawalków zielonych
zrobić pot kwaśną: dobrej smietanki i wreszcie
całkiem wymieszać: właci w formę oliwa wysma-

#18 rozważna i rozładnie. - #18 Marszałki Wielkiej
Śmierci: 1. migdałów zielonych: 1. maki, 1. cukru
ucisnąć w maszynce dodać 12 żółtek, rawore
po 2. żółtko: dodać wanili, gałki muskatowej
skórki cytrynowej: zmieszać z pianą z 12 białek
wbić w foremkę wymasłowaną i w lekki piec

#19 #19. Marszałki czekoladowe Na salatkę dać
filirankę cukru, 2 białka i trochę na białe i gęste
lubić: 3 dwie tabliczki miętowej czekolady - migda-
łów filirankę 1 miętowej - 1 żółtko maki. 4 żół-
tek twarogów i miętowych porzeczek - cytrynowe
wanili - skórki cytrynowej: zmieszać całość wresz-
cie - 1 żółtko wbić na ostygni - na blasce i w
miejscu piec.

Maccheroni al sugo

Si mette in una casseruola
un bel pezzo di manzo insie-
me a del grasso e magro di pro-
sciutto e cipolla trillata e qualche
ritaglio dello stesso manzo: si
mette al fuoco abbastanza for-
te, quando il manzo ha preso
colore. Da tutte le parti si
mette mezzo bicchiere di vino
rosso o bianco e si fa bollire
a lento anche per 6 e più ore
aggiungendovi qualche poco di
brodo o di acqua. / Fin da prin-
cipio insieme al manzo si mette
sale e due o tre chiac. di ga-
rofano. I maccheroni devono

esser cotti a fuoco forte ed
in acqua molto abbondante
e con sale. Quando questa
pasta è cotta vi si leva bene
bene tutta l'acqua, si mette
nella zuppiara e si condice
col sugo della carne e con
parmigiano grattugiato. (1)
Si può pure condire con salsa
di pomodoro. Si fa bollire del
bel pomodoro libb: 1 sbranzandolo
e mettendolo in un luntolino
insieme a del pepe sedano
a qualche chiodo di garofano
ed altre erbe aromatiche come
prezzemolo ecc. Quando il
pomodoro ha bollito a lento

per 2 o 3 ore si passa alla
staccia spremendo il più pos-
sibile: si mette in un te-
game del succo e del burro
quando questa ha preso colore
vi s'aggiunge il pomodoro
e si fa bollire un'altra po-
co.

(1) Se non si vuol usare un
perzo grande di manzo si
trita una fetta e si cuoce co-
me il perzo grande solo occor-
re assai meno tempo: in tal
caso bisogna mettere anche meno
vino o niente.

Polpette di carne cotte o
cruda

Si trita molto mezzo pollo
vitello, fegato di pollo o di vitello
un po' di pepe un po'
di sale un uovo e del pane
bagnato nel brodo. Si formano
delle pallottole si friggono
con burro olio o altro grasso.
Se la carne è cruda, si mette
in una casseruola con un po'
di burro fritto e rove marcata
si scalda un poco, e poi
quando è fredda vi s'unisce
l'uovo.

Se si vuole Dopo fritte si posso
no mettere in casseruola / (degami)
con burro cipolla e sugo di pollo
doro.

118

#20 Masur: cytryn Cub: f. 1: migdat: tyler miatki #20
shachke z I cytryn: po trochu tacy varew w miodzie
potem posernic do maktat, cytryn: sol z 2^{ty} cytry:
mierac: dobre; cytryn: maszki; maszajac zee w
wodzie: na optatki na blacke i w wolny piec: jak
beda Holoru butki picharskiej: — #21. Mu: 21 #
maszki: rare. Nioberange migdatow a bado cyto
otartych f. I upalic w piecu do brzo, ale tak aby
tylko zrumienic: cub: miatki: f. 1 $\frac{1}{4}$ f. maszki: ciasto:
nego; goździkow, cytryn, shachke cytry: 7 fut: miat-
ki: i sholady: Migdaty utlac a cytryn: na masze
dodajac 2: ciastka: zeste ingrediency: uszpać
tacy uszpać varew: dodajac iaj: tyle ile troche
do uformowania placzki: piec w tostowacych
maszajac: na optatki i w wolny piec. #22. Mu: #22
ke ciastka. Maszki: ciastka: maszki: ciastka:
4 fa: 2 iaja: filer: stod: migd: troche gorz: miodow
uszpać na stolacy dobre: ciastka: rozwałkowac: por-
kac: guzki: krajacem: migdatow: z cub: i w piec miodow
#23. Struclki: cyli: buterki: dostronate z ciastka #23
mleka: letniego: stodniego

2 kwart: Dwidig gęstych kwaterek, cukru 4 f. iaj
 całych 13, to wzięto wołos rozciągnięty: jak się wazy
 dać soli; maki tyle ile na butki; masta Marowanego
 fileranki, trochę wanilli, szorstki ięto: Dobrze wyrobić
 a jak się trochę podmasz robie stracellki płecione na
 lub białe, ciadać na pomarłone i pomarłone
 blade, pomarłone iajkiem rozbitym i wodą, obry
 pac grubym cukrem i migdatami. To samo ciasto
 wolniej rozrobione właci do formy lub nadla o bda
 #24 iherne jajeczniki. #24. Butki wyborne parone
 kwarte maki rapanji kwarta mleka i trzei cukru
 w maki: gdy będzie letnie odpanje pot
 kwarta letniego mleka; Dwidig 4. Tut. posta. #2
 wiec aby reszta: Dodać soli niepełna łyżeczki
 6 iaj całych i szpac maki kwart trzei; masta do 2
 Marowanego pot fileranki cukru fil. szorstki
 wanilli lub rapanu postawie aby dobrze po
 dento i wyrobić butki lub stracell jak podro
 na dobrze do pieca. — Piec powinien być jak mi
 #25 węgla na parowat ciasto. — #25 na

Butki na samych bijetkach

Wyśmienite i delikatne. Kwart. letniego mleka
 Kwarta bijatka - orobie to razem w maszynę lub
 garnek - fej. Dobrych drożdży - przepuszczyć przez sito
 sypać maki niewiele, aby ciasto nie było gęste - jak
 na ciasto klasyczne - przepać makią postawić a -
 na by reszto: gdy rozregna przepada się na cal: m -
 obry: się, dodając tyle maki ile na sucha: lub batki
 ciasto gdy się odzie, wyrabiać batki na blasce gotowa
 reka: i wstawienie do pieca aż gdy się dochrze -
 cień batka radzić. piec powinien być gorący
 ciasto. Ciasto jest się podobne sucha: cytr. wawili: nig -
 lot. Datan siekanych rodzeństwa suttan: brich: troche.
 ciasto. #26. Ciasto pod placem i razem. 7. Tyżki dos: #26
 He. Konatych drożdży rozmieszanych z mlekiem, wlewa się
 ciasto do 1/2 kwart. letniego słodkiego mleka, zaobera się
 ciasto. Kwarta maki i stawia się w cieple żeby się rozregło.
 ciasto. Jeśli się rozreg, sypać kwarta maki, orobitych 6 1/2 stł:
 ciasto. franc. i 3^o bijatek, 1/4 f. cukru, wregfite soli, skor. cytr.
 ciasto. mieszać nieustannie 1/2 kwat. klarowanego ciasta
 25 na kawa: wyciąć żeby od raki odstawić i w cieple
 postawić niech rozreg

 + Dm.
 soli x

A 24 Sam placak Wigilja rocznicowa tego

^{1x} Najlepiej powr. ciasto: sera nie przesolonego, nie kwasnego, nie
 sioł powstronię. przegrzanego a stęgiego, utwierdzone na twardo; gru-
^{2x} Wypiek to
^{2x} mączna pow. Deeski węgla: kwart tony: smaszkowa f. mę-
 gotowa.

4
+ make, ore,
+ unknown

Дать 2 кубрени: 2 филанети своего мастер. 12x15

Nasajitor tree masto aa' zibileje; woruac' ten ses
ubijek rōtth. 30. 2 f. cu hwa, waalli; tōne rarens 3 kwia.

dranse, wygłai migdaly trci kwaso: lytkha dru-
siana ostroby wai baki: Ubii piane z 10ⁱⁱⁱ kijatek

Spomienam ciasto jest sic wazgło rozmaikowei
jest najcieniej, dac warstwie cybiatek lub masy

migotowej: wgnieszcze i serens piane i natłosa
 dae go grubo na ciasto. Potnie widelcem, bnezi

posmarowae Rothlieu, in the cubies, irregular
posichae, short: cytu: uenint the pokrajina, cytu.

te, amierai to' biattien poverpac' e warieta
sua in a godine do picca. Porghage placid.

papierem do pieca, wzmocnionemu go
masłem to nie porzucił sie do pieca

Proletus Pauli Wasmakowicz:†

Remarques -
1. uępatenie
Hettwohi: |

3
7⁴ Leby sie wie
widat x

 $2^{\frac{1}{2}} \sec x$

I + pokingte
ta fievama
inastwa x'

7. Large progeny's to
re-colony. Placeho. sent to
3; male Great tot 20
also 25. 2 f. catins, Kichim,
as at 1. 1 f. pumason
mild also 1 f. pumason
10. 10. 10. 10. 10. 10.

tego {ture-Perre: Po przemianach w przegry 28 #
nie wydługowac - przesunac' nich' ramiennice i
na 1/2 przesunac' do konale' rby w tokiach' nie bylo
= 1/2 przesunac' na w pot' cakra' sniat'kiego i traci' bez kolia
mg 29 na sorbet rby -

Drugi przepis. Wdusić ocet w kamienią, 29. #
gaonka i zostawić aż powie się racznie, kae-
trze ponesz sio ile szklanek, tyli szklanek
cukru, wieszć w makułtze do zmasowania
i składać w staję — # 30. Jost Peasli. pow. # 30
pis Tramea kamienie futeus masta swiergo
zółtko twaadych 20 ponesz sio przetażek
makił. f. cukru f. l. migdało f. l. utłuczonech
dobrze bijathami i kapijajac; wgniesiwszy
doskonale zrobie 2 plački krogie. Spodas na
plaček, potrozi mańolo waczech i teger ciasta
wytożi te pociwie do boney waczech
konfiturami ber syropu. pozostaje dougnis
plačkiew: pastkiem papierowym owinać
na deku, zwiarać samoczekiem i do niebył
gorącego pieca na 2. godz: potem lubrować
wodnym lubnem

Soki - konfitury - konserwy

- №1. Magnowanie owoców do fuzji stego. №4. str. 141
- №2. Sliwki magnowane. Dobry macy ocet owocny, dobre dodać skórek pomarszczonych got. drewno, cynamon i natłuszczyć mocno got. wac, sliwki z barwa nakłóć troche i wrzucić w ten kipiący ocet. Jaś się ras zagotuje, wstąpić na nektar, aby jaś najprędzej ostygł. Potem ras' dalej gotować, jaś się wgrabić kalae' sliwki zimnym - starannie obwierać i do lochu wgnieść
- №3. Owocny lazkone. Na pacra tłu. Lipca rebrak je, wiotkim nakłóć, namoczyć odmienną wodę na dni 3. potem je ostrożnie zagotować odcedzić i przewarzyć: na 2 fun. owoców, cukru 5 ciwien: syrop się robi rancieraty, wosnie i smarzyć owocny do przegrzycia - jaś wprowadzić po niejatin, cranie, odcedzić syrop przegrzać, nowo wosnie owocny, rancierat darsmarzyć jaś ostygnie na salator'stwa
- №4. Pawidło z porzeczek Gęsto przebranie porzeczek

141
odtopić w gorącym piwie, w polewanych garach
profusować przez tyrolskie sito, ażeby w maku-
tynie, dodać trochę cukru, i smarzyć do rurek:
przy gestacji. A. S. Agrest. Leci i całości A. S.

+ May left
sry agent
To 15: Crew.
starego
style x

[illegible]

mannieta jarzebiec maczyc' 3 dni, potem sa-
gotowac, przecedric', dodac syropu i cukru i sma-
żyć do gęstości. #7 Namoczyc' 3 dni w sto- #7
nej wodzie - odlać ją i nalac' czystą wodą
na dni 3

6 x 10 1/2

+ Cytosol
myo-
soma-
tione
x

x na ciwisthi
albo kwarthi

zmniejszajac je codziennie. To wzmocnienie gotowac
a i potki stonka nie poneycie na w skroś; wy-
jawszy potki na obrascie miedzy 2. poduszki
a i potki nicostygnie, potkajac wyjac pestki
i nallac gestym zimnym syropem; is dobre, zla
syrop; dodac cukru, zagotowac i znów zimnym
zalać: tak przez 3 dni; potens smarze na
wolnym ogniu. Pomazanie tak samo tylko
mocz, sic w Tugu a nie w ropie.

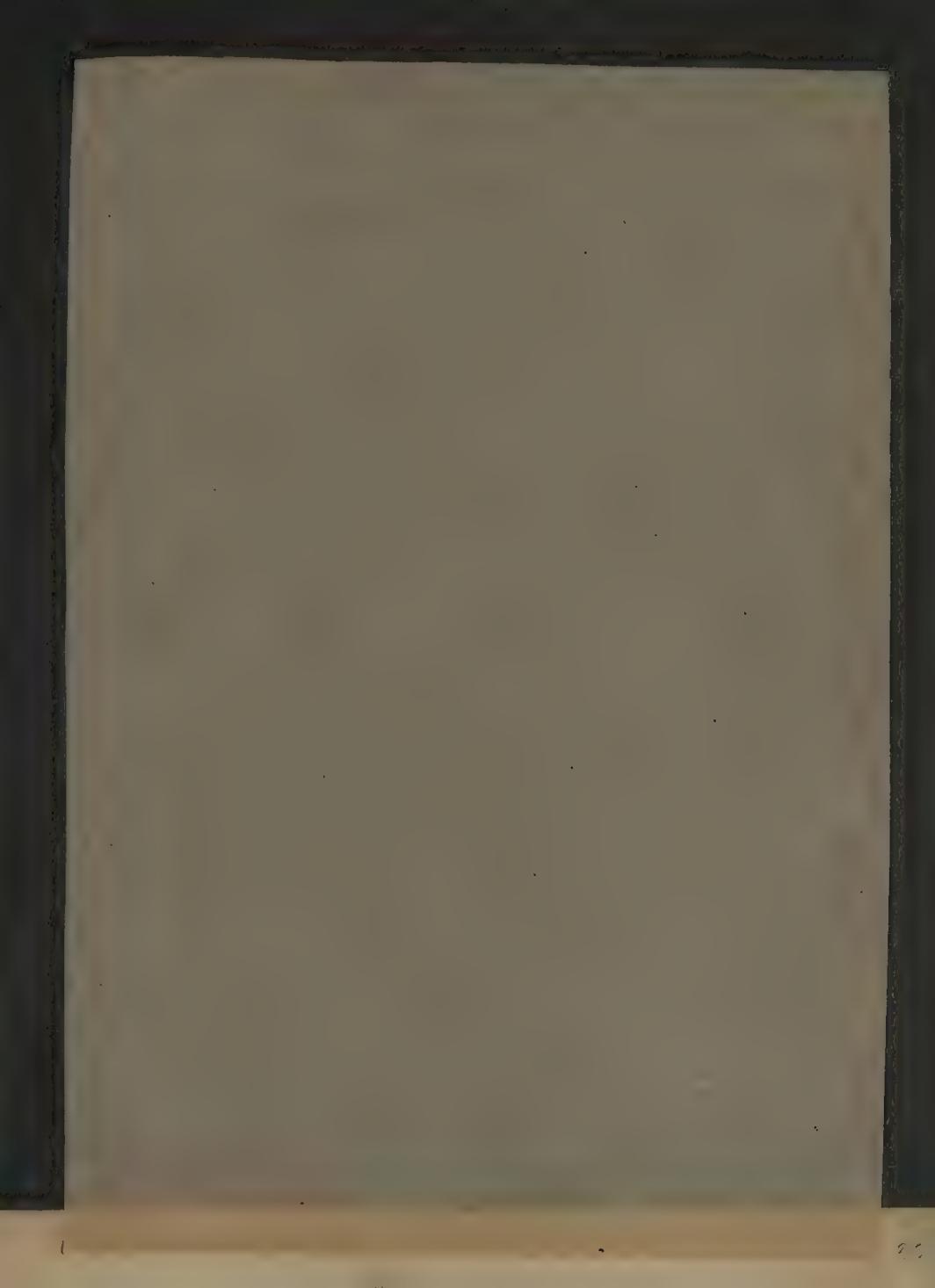
#8. Powidła morelowe. Inscr. P^h Majest. 100 morel
adusić i pestkami na deku, do lawru 1/2 l. wody zeb
sic nie sporypa lity, porafarować przez sito: dodac
gestego syropu i 4 fun. cukru w sadel pobulany
Postawic na ogniu, mieszac poty potki nie podric

#9. Zestawac odradla: i w staj. — #9. Pomazanie

Mocze je przez 6 dni odmieniajac codziennie wose

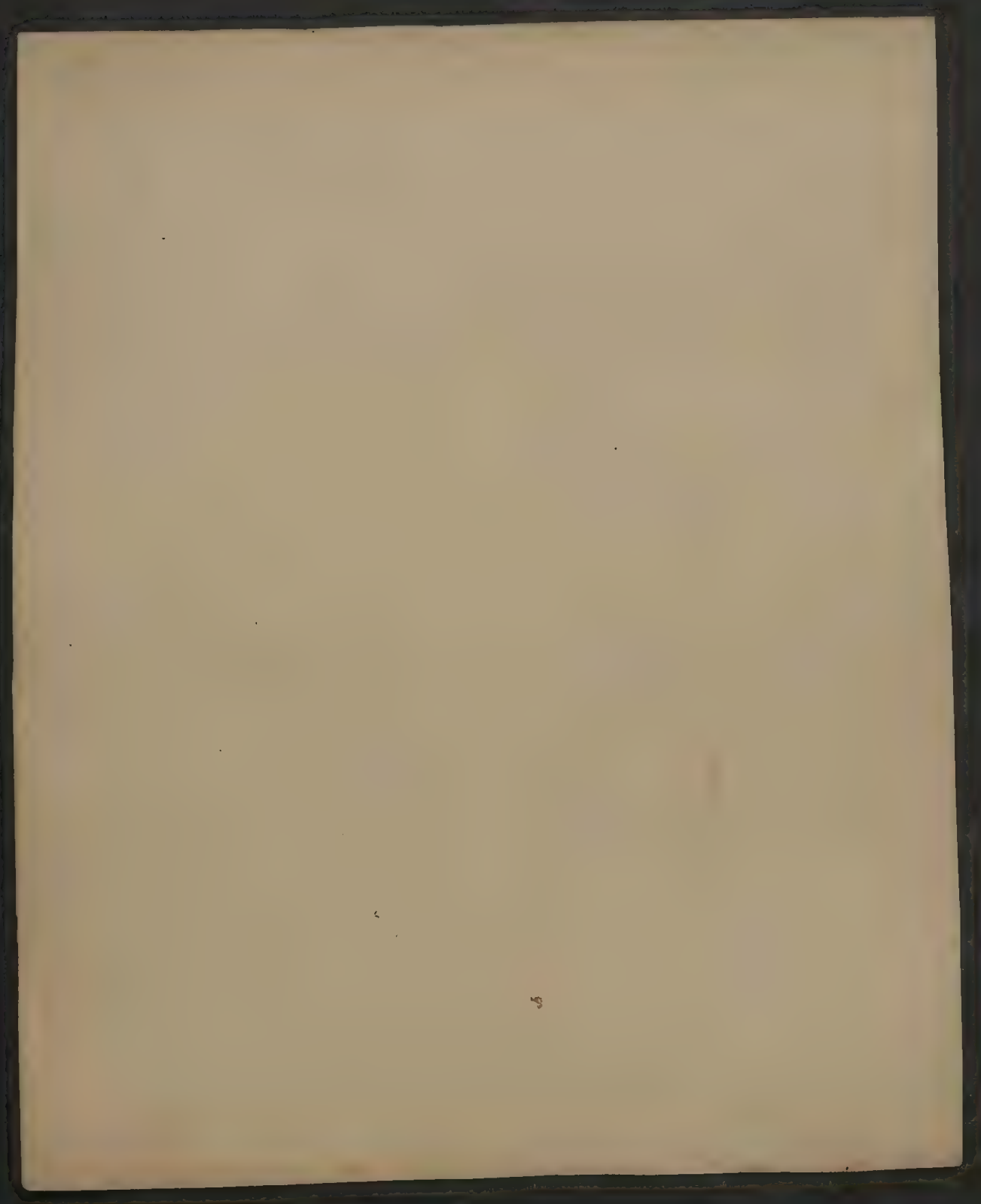
x 12. Tutaj co-
wa na jedza
pomazanie
400 kalac i gotowac do mielkności: potkajac, wy-
jac pestki i mieszać w daniq na masne: wma-
uc je do gestego syropu i gotowac do gestosci

#10. Bania na krompot. Odgotowac obrane lupiny w lekkiem
syropie





Leonard
Strojanov



Do turegi banie, dodac cukru i gęsty syrop zrobic
dodac wanilli, udusić cytrynę, wtorgi banie do storke
zalać nim. Stój obwierac i w wodze zimnej na srauce,
postawic, sicnem obwierac i gotowac ras jakes.

+ na flast
cukru jedna
cytryny
+ cukier ar
woda cytryny
nie wotensas
+ wazja stoj x

№ 11. Skrobki w orcie. ~~Stół~~ slivoch = 2 kwarty wianego
octu 1/2 fun. cukru, kilka goidri haw, kawalek cy-
namonu, gotuj sic ar troche zgęstnieje. Skrobki
obtarte starannie nalewaja sic kipiaceu i staja
dobc: poimij odcedzony ocet zagotowuj sic i rano
kipsacem sic nalewa na dob: Pat. 3 wazg. Ostat-
nia waza ze slivochami zagotowuje sic i zimne
sklada sic do staja —

№ 12. Pieroniki Mida

Przedro
konservuje sic

czystego 1/2 kwart. roztopic w wadlu: 2 tyzki ma-
ki potarcie 5 centov, 2 tyzki azhu. 1 jajko wy-
mierac dostownie, postawic ar troche podrosnie
Zwar dac kwart. maki: tonc godrine: dodac
rołtek, 20 rianek obu pieprzow: 10 goidri haw
wymaszowac deki z wyrokiem borieciem workiem
zalać ciasto i w piec po chlebie.

№ 13. Torcik

misgotowz, 1/2 godrinz wienic w donicy 20 rołtek

+ nie cho-
wicernie naj-
pietnijoj x

I f. cukru. i f. maki tartoflowej - potem
 wlewać sol i 2^{te} igitu, skrobie i niek staroży
 w piecu: 4 lat: masy i gorzkie nigdath. i m.
 mierzac i godz: wzmierzac i piana i tych
 bijalek: wzmierzac niestorem masłem raseł
 lub sresoka od niego potroque, wstąpić papie
 rem, wglacić doń uasto wstąpić do gorącego pie
 ca na całą godzinę — # 14. Plach lub fajca
 # 14) niek dostonaty. 4 2^{te} kwart maki: do 2 kwarty
 maki, mleka dobrane ciepłego kwatęskę wleci: potem
 4 lat doordy doborę, wzmierzac, niek rekora
 w ciepłe godzinę: ubić to białosci kwat. rättes
 i kwat. iaj, wleci do rozergu, wzmierzac, wleci
 półtora kwarty maki wzmianej: cukru, darsa
 filizacke, troche soli, rapacha jabkiego: bić cias
 to reką tak mocno aż będzie odstawać: potem
 wleci masła 2 filer: i znów bić: wybiwszy
 dostonale - niek w ciepłe rana się godzinę
 tarczyc w piecu palci, gdy się robi to ciasto
 rozpoczyna: wstawiać do pieca i radłem lub formą
 wzmieszonym i chlebem wypanym

wionichu pafiscum porz kaze ryb sie sie por-
 chugit. Po godzinie, wgoraniu na poduszkę por-
 kaza serweta. I tego ciasta robia sie stracie
 porz kaze dor konate. # 15 Morengi Cre # 15

koladowe cukru. porz kaze ile 2 jaja rawara
 creholady, ile te jaja rawara: utrac rarem, por-
 siai pner rito. I bijatha te ubie na piznie, 2-
 miesrac i creholada te i tak dugo w jedna
 stonie miesrac, poki w tej masie tytha nie po-
 stanie. Placi tytha bulcethi na optath i
 pnesurze w letnins piznu. # 16 Morengi Cre # 16

legomine, robieus rapnawiona - # 16. Nalewki # 16
 6 ritteth, kwatethi stathiej imietath, u-
 kon w miare, rawna tythe maki - dor konate
 ubie. - Dodac i jajo, wzmiesrac, smarze na bardo
 rozpalonego masle. Placi od rare na wygon-
 ny potmich - Do tego cytrona sie sadaje
 lub sok. - # 17. Pyrne jabltha ooidrawe. # 17
 smarose. Porbi i mlekuus kut dooidry, 2
 petuzek tyth maki 3 ritteth i tythe robu
 masta

+ W tene
 schact u-
 donia sie
 ryb nie i na
 caly jath i tej
 pnapneci ro-
 bie. Klocyby

26
+
stetyry +

na 4. kwas kowate jabłka oblane i oczyszczone
ne - dodac do ciasta pianę z tych białek uwa-
żając aby ciasto było tak gęste jak na ciasto
ciasto. zostaw to ciasto na stole w zwykłym
cieple kuchennym aby reszta: a za 3 kwasy
drasie można umoczyć jabłko. Później na
potrzebie fortune, lub smalec dolewany do

x arby i in. ^x ~~ciasto~~ obawiać; ~~ciasto~~ jabłko w ciasto i
orzi doo ^x ~~ciasto~~ razar ruzac je w twardość; reszta i wciśnię-
smalec ~~ciasto~~ go ogień aby podasty, podajac maizynę lub
tego powiano ^x ~~ciasto~~ wciśnięcie ogień stosownie do potrzeby: raczej to
być dwie dno + wciśnięcie ogień stosownie do potrzeby: raczej to

ba je piec nie smarzyć: tyżka drasakowa
sugimować na bibule, parzyć w kuchen; cyna
18. monem lub wawilija. # 18. Później na Tost
oblanie róz 6: f. ułan: Twardość i f. na miast-
ko i w tym miastku ułan grzebie się na
Lemanku róz, potem do syrofu się wchodzi
gotuje się do gęstości syrofu o zaprawia się
kwasem cytrynowym, lub cytryna na roz-
19 Janie na stół na talerzu. # 19. Później do pie-

Medanica tootów. Tma sie w wakatone z. catheus
i ta massa do stojów sie składa. Tost fauncelli listkow
71 5 ciwiersi malhi rowrobic z kwatorka sinie - # 71
Tahki. 3 jaja. 4 rötthka. 3 tyrech doondig. Dobazeli
umierac Dobne. Jaki rejorie, rowwat thowae
ciasto - marta niestonego 3 ciwiersi few. potoye
na niem stoye go jaki hospote i wat thowae
ciwernie aby sie marta nie porobilo: tal. No-
piotowae 3 rary. ostatnia. rara rowwat thowae
ciasto na pale grabo: wgrinae z braski ciasto
natoye konfiturami jidun - natoye druziem? rokie
z. uerty ciasto rost. i braski. Jaki podrobie
tost. posmarowae jajnem, porypce catheus i
ostawie do goracego pieca. Po upieczeniu natoye
braski konfiturami i oblahrowae porerocysto.

72. Procianny do furi: tartego catheus dai 1 i 2 # 72
w braski wody i zgotowae syrop: F. I. Probaia thie
migdatow, dodac, kiltka rary zgotowae mieszajac
ostawie i porchonaie sie czy sie vira i zgotuje
wtedy z tyrech ioy smaroney dodac, orowic
althiomerene

trochę
wytrąconego

5 kropel olejku różanego: włożyć tortownicę
z opłatkiem, włożyć tam masę: w różanej wo-
dzie maczać róz, różanac masę. kinnu ulu-

A 73

trawac. A 73. Makowc. Skarby i wgarzyc
mak: 38 dechów maku tnie bardzo długo, w
makotnie z f. miatki: cukru; utłuc ciwie pusta
migdałów słodkich cystek, troche gorzkiego i
tanie dalej: dodaje się jednemu 10 iaj i 6 röttek
dodac rapachu i tnie jenne 3 kwadransy półki
drugi tyle nie przybedzie: wlać w węgmasłona
forme: do pieca dość gorącego i ulu trawac potem

A 74

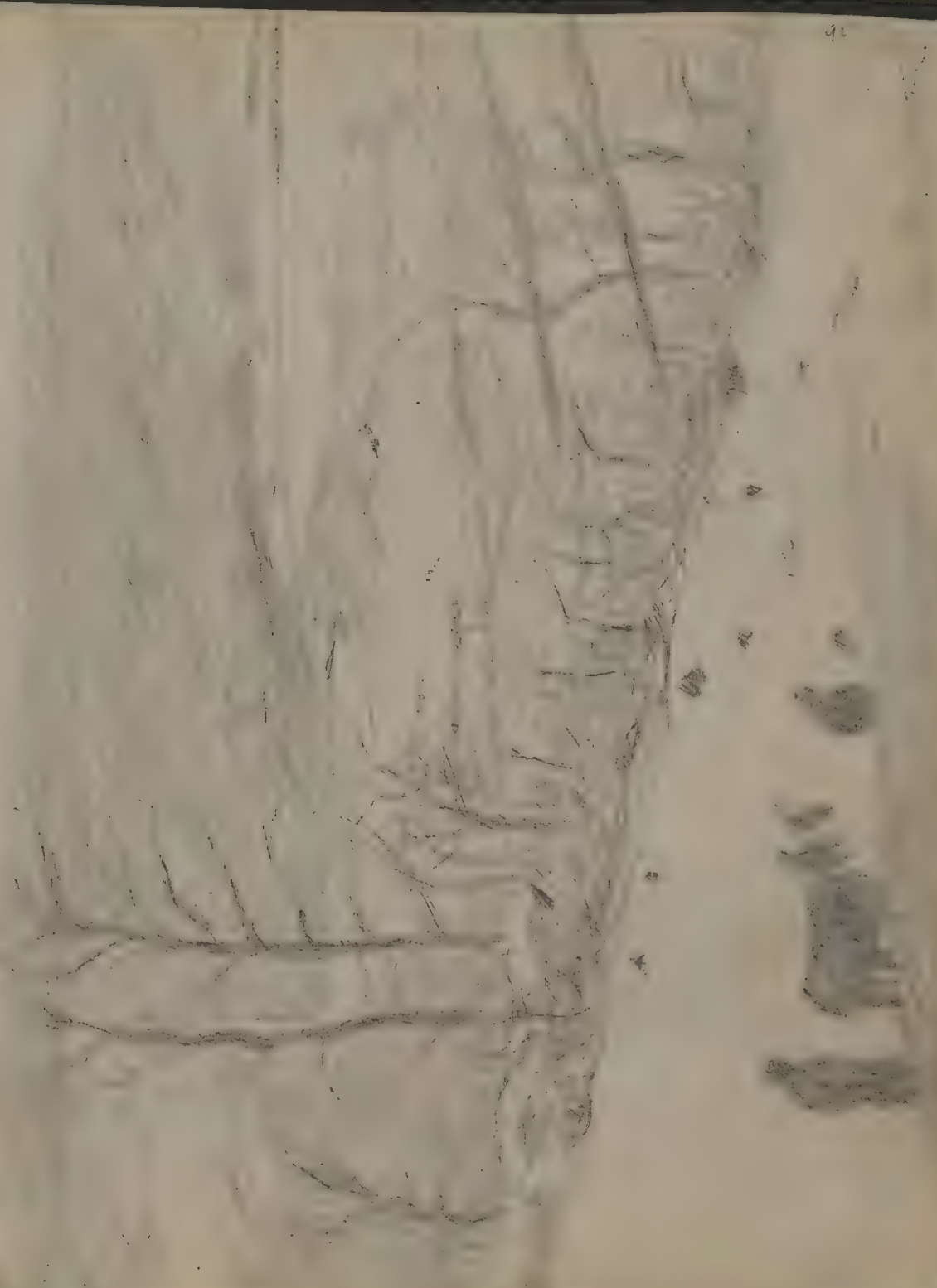
A 74. Pomarańczowc 2 fun miatki i 2 fun cukru
gotować w tarie z sokiem z 2^{ch} pomarań-
cz ar sie ciagnac bedzie, wlewa sie na 2 fun: miat-
ki i migdałów: dodaje sie 10 röttek i miassa sie
toli długo ar zgustnieje: dodac skorki z 2^{ch} poma-
rańcz na cukrze otartej i utłucym potens: 1 tute
matki, pioń z 5^{ciu} białek. W węgmasłonej formie
wlewa sie i prawoli sie wypieka

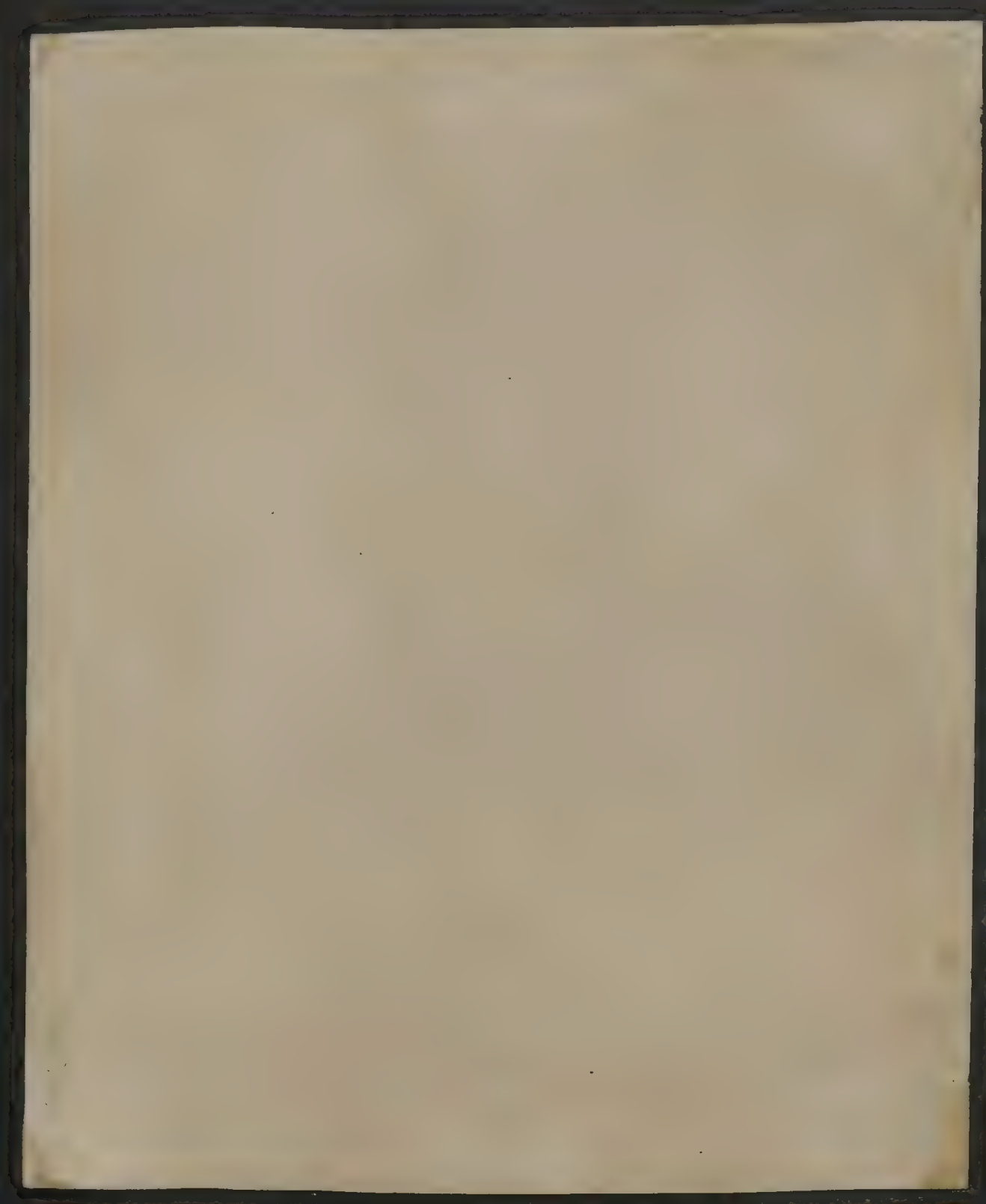


60

jk

111 15





129
250

Napitki rozmaite zimne i gorące

#1. Wódka niby to starka / Prop: Płosi / Ma srotof,
 najwyższej oczyszczonej wódki: garść lupin & orze-
 chów laskowych; 4 rożki; kawałek dynamomu
 kawałek wanilli: natłuszc srotof nie bardzo
 pełny; niecierpliwie; postawić na parze dui w
 miejscu ciepłym lub na stole: jeśli ma być
 słodka dodać jeszcze parę fig: na gorącym parze gotować.

#2. Czekolada / Prochany / Par: Prop: Ch: / Garmie mle-
 ka zagotować, utrzeć f. I czekolady. Czekoladę
 utrzeć z cukrem na kofet-pofet; dać tę
 czekoladę; dodać 3 całe jajka i trochę do-
 bratosci: trochę surowego mleka rozpro-
 wadzić ten kofet: i jaść ten garmie mleka
 przestanie się gotować, wlać wszystko do
 mleka tego przestanie na ogniu; pilnować
 żeby się brau było nie zagotowało i białe
 montować białe przestanie białe wygotować.

#3. Wodrianka Malinowa / Prop: Mary / Malin f. 10
 cukier miastkiego f. 8 wody kwart 12: wybrać

do kofet
 kofet x

+ przegotowanej
 zimnej

Dary batel aby to w sobie pomiescił; wysypać do su-
chego wysypisko to, dodać półtorej batelki dobrego
~~rumu~~ pół batelki rożanej wody jureli jist; posta-
wić w locku na dni 10: potem cedzić, przez worek
sakienny; serwetę; i wycisnąć na dobre do locku aby
się usatło - zlewać do suchych butelek; dobre
korkować, drutem obwiązać, smotą oblać i w lo-
dzie postawić. Do użycia; trzeba w lodzie pozys-
kować w lodzie od korkowania; bo wyleci.

+ niepotrzebne
zawaix

W lodzie z jabłkami. Bierze kryształ, suchy, w. #4.
Kadzie cukrem i gąbką muszkatołową. Jabłko
winne, suche, wybierać: obierać, krajac w kawał-
ki; tłuc w kryształach; wybierać w wosku
płóciennym a z wierzchu sakiennym: w prasie do
wosku wgnijac; cała beczka jednego dnia
trzeba nalac tym płynem; John trzeba doo-
bieć; bo jak beczka wycisnąć się do locku na 2
lub 3 dni, żeby tam robił sobie jab. piwo; to tre-
ba dolać beczkę - rozpuntować zalac smotą
i postawić w locku aż do Marca - przygotować
kryształ i suche batelki

nasyfcae' do kardy; b' tutaj miastkiego cakra
i' siagae' ostroinnie rick, nie s'lotie; katev
nie petae' nalaie', stacannie rakookowae' i'
postawiae' w piasku — Mst od prasy wpa
kowae' w beiske, do potowg' dolae' wody, ja
bleerick dostowae'.

#5 Tranech, pęsną Wędników. 2 garce wosku
4 cytryny w talerzach; jest 1 talerz wosku star-
tego o cytrynę, kilka kawałków imbiru, ra-
gotować, poprzedzić: gdy letnia będzie, dać fi-
litrów drożdży: a jak się już ugrzeje,
poprzedzić raz jeszcze, zbutelkować, zaskorzystać
mocno; osmoleć i w lod albo w zimną pianą

#6. Wódka kostonała. 2 kuart tabrego springtusz. 1. cytry-
na, pestki wygnane a natomias 5 goisric ków nat-
kane, nich stoi 4. tygodnie; rozwinie' i o smaku
gestym syropem, przepilnowac i o butelke; —

A 7. Lihio Magell. Gualinowek pomaoan' Vuc
Bytogn: Kaida nablu' 3^{ma} gawidribami: laski: 20
wanli, cynamon, pokhige' spiritusom ocyor! Pa
cronym -

jeśli najłagodniej: zawieszając stojąc przykrytym, postawić
 w temperaturze pokojowej na dni 30: potem po-
 masować roztwarzając, wycisnąć przez ściwkę solną
 do spinytusa - cytryny wygnieć. 2 6 = 1 pint: cieknie
 trochę gęstą syrop - i przeprowadzić do smaku, ostroi-
 nie, chłodnym, do trawienia - przez bibułki filtro-
 wane do butelek. do karmienia i dopisać pięć we
 3 miesiące na węzła. Manglthi A 8

A 8.

Drugie według przepisu Pane Dethwina.
 Przygotowanie ostudzonej wody, wzmocnić jajko
 całe surowe: zypać garścią soli mierzając
 półki jajko niewypłynie: dodać jeszcze sol
 garść, do smaku kłusować, liśći kółkami
 przez rękaw cieniutki i zalać syropem
 pilnując żeby woda góra była: przegro-
 dzić przez siatkę i trawieniem, postawić
 na 3 tygodnie w pokoju: wotować na 6
 dni: wyjmować gdy trucha i trącić miewo
 roztawiając dalej w roście. A 9
Panny Lili Driedurgethiez. Potrzeba wagi

Uwaga

Oryginalne
 nieb. papo-
 na dla ra-
 iluwarania
 w robactwo

A 9

24

+ wie die
manna

cukru względnie do maliny trochę wody na
 lać na dno, cukru miażdżonego narysować spore
 ułtadać do góry otwarzając malinę jedną obok na
 drugiej: na warstwie lub utworzyć malinę
 warstwą cukru i znów drugą warstwę
 maliny i cukru: postawić na zimnie
 malinę na dobre lub więcej: potem na po-
 wolnym ogniu smażąc do rozstania kapi-
 nego cukru: wtedy na szybkim ogniu roz-
 towiać parę razy odstawić, białutką śrume-
 zebrać w stożki i tory, gdy wygrzmieją naj-
 lepiej na drugi dzień zalewać wodkowską
 papierośnią. A 10. Mustarda Pana Witkiewicza
cro / moinie Pana Brzostkowskiego / 4 Tyżki
 gorzkiej Sarsaparilii; albo Colman'sa 2 Tyżek
 cukru, trochę soli; trochę dolewając zimnego
 octu tyle, żeby średniej gęstości karmel uformo-
 wało i nakręcić w ciepłym miejscu na noc się
 postawić. Wskazywać w stożki. Moinie bę-
 pan Witkiewicz i dostawać na Ła. A 11. Barner

A 10

²
angelsberg
[moskiewitz]

A 11.

Pana Witkiewicza.

Stmelch

na. Odgotować całe miobierane bułki. Następnie.
 koro. Napuste, odgotować pokrój w sery z białą g. t. i. o. k.
 boli ne. & cresci. Nagotować. Wzoru barabrowego
 i. Odcedzić. Dobry sarsiat w k. t. i. g. u. w. d. r. o. u. k. a. s. i. e.
 e. odgotować, składować go postawić na ogniu ^{umieszczać}
 i. w. m. i. e. t. e. w. d. r. o. u. k. a. p. o. k. r. o. j. a. n. e. i. o. k. a. s. t. k. i.
 k. o. Napuste, bułki obrane i pokrój w sery z białą g. t. i. o. k.
 p. e. t. gotować w sery z białą g. t. i. o. k. a. s. i. e. i. b. a. s. t. a. B. a. o.
 d. r. o. d. r. i. e. k. u. j. e. A. f. f. a. p. a. s. t. a. $\frac{27}{17}$ 26. r. #12 #12 ^{do smaku}
 B. i. l. a. l. e. g. u. m. i. n. a. s. y. n. f. a. t. y. c. e. n. e. j. P. a. n. i. N. o. w. o. s. i. e. l. s. k. i. e. j. ^{z. b. a. r. n. e. n. e.}
 4 białka $\frac{1}{2}$ f. cukru, soki z cytryny i smaku
 według upodobania: t. j. wanili, cy. c. s. k. o. l. a. d. y.
 lub 2 tyłek c. r. e. m. o. r. o. z. e. k. b. e. r. s. g. o. a. p. k. o. n. f. i. t. a. r.
 B. i. j. e. s. i. e. p. i. a. n. e. d. o. z. a. p. e. t. n. e. g. o. z. g. e. s. t. u. i. e. n. i. a.
 a. b. i. e. r. a. s. i. e. c. i. a. s. t. e. c. k. a. n. i. e. i. b. a. s. t. a. #13 #13
 Ciasto francuskie z kłosek maki
 2. oddziela się potrawę jej, dodaje
 się 1 jajo, ciepła woda, żeby ciasto
 było strądlowe i wybić się. Nleto
 ciasto, i porostła mąka rawarę, tyle

M. 14

Przem & soku

#15

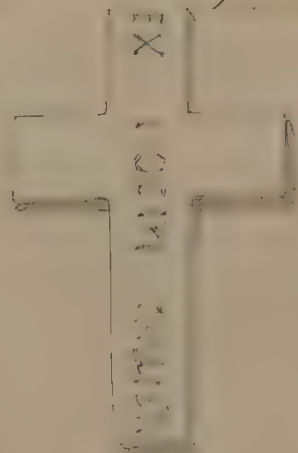
Jakiś białokur - lub
 nawet soki wyćmnie-
 ty z cytryny lub po-
 mełanek - młyna
 trochę wody dodać
 ale, żeby był ten-
 cjonatny - tego 3
 szklanki i słać w
 radeł, cukru do sma-
 ku i 1 szklankę cytry-
 ny, kabanosy i 1/2 szka-
 ranki i 3 szklanki
 śmietany a gdy się
 już uwarzą, to
 razem gotować
 wodzie, wagać Ross-
 i pszeakę, zera
 i te cytry i miesza-
 iac gotować poku-
 sieć oną ręką nie-
 nie rozkładać. Gdy
 przestygnie na-
 misce, ubijać
 i nie paćkać ani
 mienić się na-
 kłanie. Skoro
 zacznie rastać,
 dać fiane i 1/2
 szklanki, i wnieć
 i dać słać i rasta-
 dzie: na 2 godzin
 gotować. Ubrać
 i opłukać i lub
 i 1/2 szklanki

#14 Turt nigdatów, p. Luchau,

B. lub 4 bratras, utoreć

na masę. - maczając w
 wodzie tyrecoją skórą na
 blachę się nakłada. -

S. Papowska



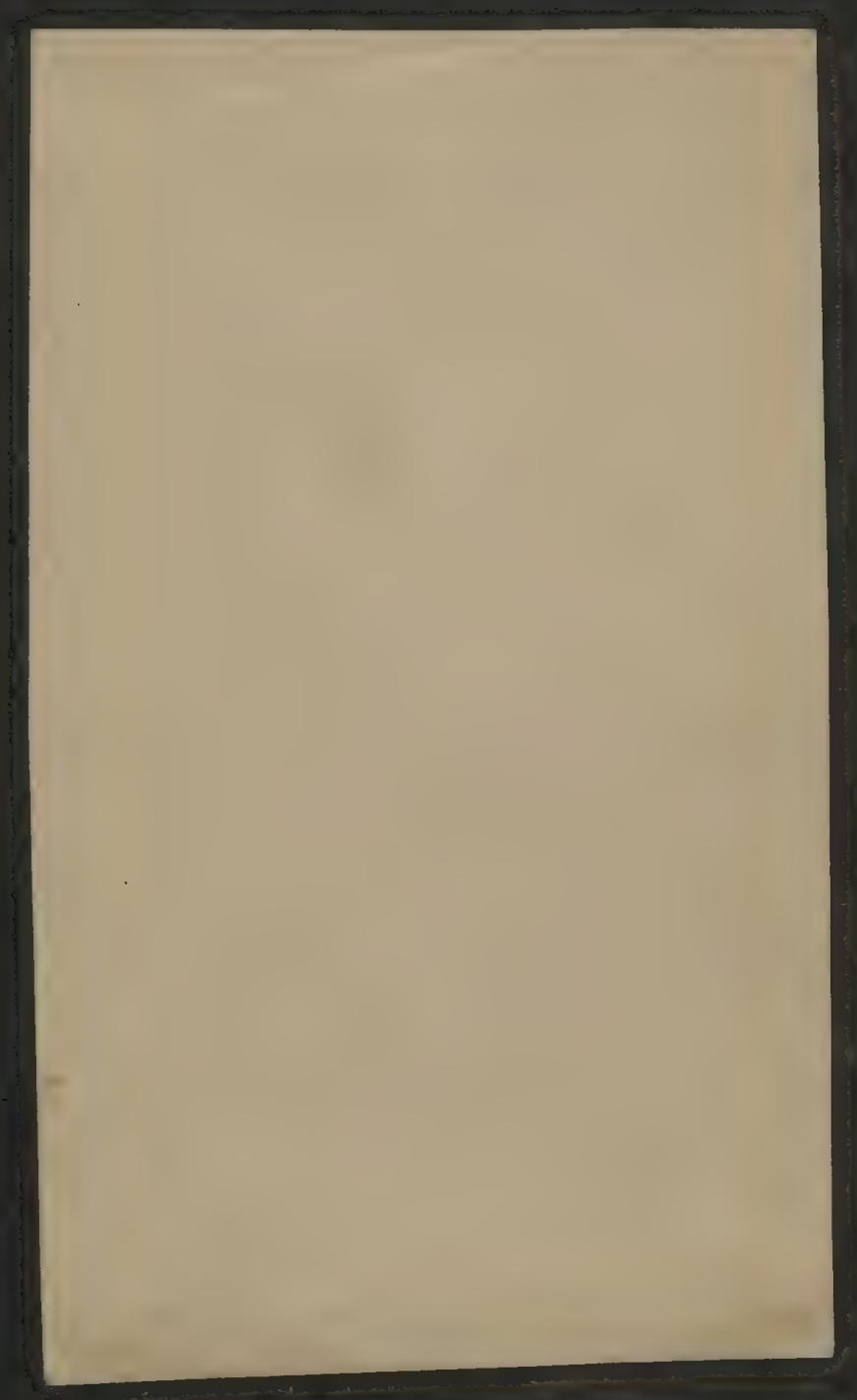
E. na lo-... 5...

4... 1797... 30...

Kraców

wrzase masła niestonęgo, twardego i w
 miedziem miedziem robić. Rozciągnąć
 ciasto, krajac masło na cienkie





stoki, obtae' porostala maha i u tadee' #17 Legumina
na ciecie wrystho. Ktoje' w' kartat xiachi' wybotna
i 3 razy rowathowai re cswartym iog. wybrajae'
rakae' ciastka. Ciencie troche, jalk' male #15
palee i w piec zimniejszy jalk' na butki
ale doie' goracy. Prepis Pasi Nowosiedlskiej Kochanek
#13. Tuckecki i Parjona Ciasto francuskie #13 Ciasto
i kwarty maki i f. masta. Ziaa ciei maki Karm do
romienie i maki; rarte maki romienie i f. masta
smietanka i 3^{ma} roitthami; staerze i tem troche Dobry
masteu na zimnie; w sianke etoje, 3 razy smietanki na
proctoje wathujae i wycinae plamutki gotowai 3 roit
i w piec. #15. Lukier Pasi Bui. Lukier ciencie tch ubie i cokol
i utryna i dodawai przy konic troche ciina Dobrego Tysiatki maki
#16. Pneparowane owoce surowe. tonci i ci galowai, maki
troem podwojne lub potrojne proporcijakom szajae, potki
poty potki guty otgryzacy lukier nie stonie nie igostnieje
w stoj opedgorye, lub woskowgu papierem; na wai tchil koch
roki; miecej stoi. #17 Legumina wyborna Na Dobrym pudetierko, kwa
rosale Jusie' ryz: gdy smietknie dodai lukier Tarpieru i gony
maste obolici o nltong
wieski osobaj
jalk' Tarantki ci
cinac po uperke
mi thremem g
kuchni a...

A 17

sohu z pomarańczą - z cytryną wymieszać
wymieszać na półmisek - miś gotowa
piasku z białek i cukru i rapie. Pys-
zosi. 18

Wrem. Złoty. 10 złt Rów - łree do białoty
z filiran Rz ent Ru. z jednej cytryny
obetrzeć Wro Rz dla zapachu.

3 cytryn sok przecisnąć aby nie
było pestek. 3 10 kawałków
mocną pianę. W słoju wody
gorącej rozpuścić 10 lub 12 kawałków
żelatyny. Następnie do słoju
wlać sok. Potem żelatynę
wymieszać. Szybką, potem
dodać pianę i znów słu-
wymieszać, dopiero dać na
łódzko formę.

N. 19 Pierogi z mięsem Pasi Prawo ^{4"} Pierogów
Tasmarke i mały i mały rozprowadzić tego
smakiem grzybowym: smietany sfero i 2 rożki

[illegible]

1911



the day
1874
Zachary

410

Wsp. 172000

9

Stodnie A 1

Przepisy potrzebne w gospodarstwie
Bryndza doskonała. Na 10 gal młoko z kwasu
 smietana postawić w pokoju i mieszać codziennie
 żeby nie skwasnieć. Jeśli się dobrze ustoi odgnieć
 mocno i wgnieść na łód. Jeśli zastygnie, włożyć
 proszku z solą i kminem w warczak i
 pod gniot. wgnieść na twardo do szklarki. Po-
 tem wgnieść kminem do smietany, którą ciasto b.
 w garnku korcelasowem i wiele kichanie.

A 2.

Tutów 16x

Pechflein /: Przep. P. Chateaubriego /
 Na 15 f. miasa wotow: kminek sic. Tutów 16x 2 Tutów
 salety pieprzu ang. kolendry i cukru miarki 2
 tyreczki. Włożyć miaso solą i saletą resztę
 ingrediencji proszku i koryjaci: zostawić w
 pokoju żeby sobie nie kurczy. Później wot-
 rzyć w kamieniu lub porcelanie, walczyć, przy-
 cisnąć na denku kamieniem i często mieso
 przewracać. Po 2^{ty} lub 3^{ty} tygodniach dobry.

A 3.

Bryndza dla P. Wincentowej z Bobyha, łabie jag.
 nie tego dnia co się narodzi, pilnować żeby w garnku

dobry
wra
die,
scow
ione
+
cof
ied
wgi
strie
brzo
A
ron
bieg
two
non
brze
Spa
wre
Mus
55.

dobrze się obrzasto, wyjąć rotadach napisać solą. Th:
 usaa i wysuszyć na piecu. Gdy potrzeba zrobić bogu=
 re, wziąć greckie tej soli, rozpuścić ją w kwarcie
 scowathi: i wlać ją do ^{jemni} garncy siewsio wydo=
 jonego mleka owczego, rozmieszać, postawić w
 ciupke na godzinę 6. Gdy się zsiądzie dobre mleko ^{+ Dobry ciupke +}
 zsiądzie na workach: pod prasę, lekko wycisnąć
 i włożyć się tuż na obrzyc ciekło, postawić na
 ogniu często bardzo mieszać, porolic, jak się
 trochę dodać kminu i złożyć w suchą fascję.

At 4. Magnowanie owoców do piekarnego. At 4

Garncie dobrego ocka: garniec wody, butelka ocu: ^{+ zmieszać +}
 tego wina: 2 fan: uttara: serepte dobra, gordin:
 two, tyle pieprzu angielskiego i 2 razy tyle cypra=
 monu. Owoc uttara: przegrzwać niestwierdzone
 porosiemi i zalać tym octem.

Sposób robienia octu csterack z bodzi, sturacz ad At 2
osielkiej z arary i powietrza Na stronie 164.

Mustarda staroswiecka / Trymaniskiej: prosz / Mamy: /

At 5. Gorczyca mieszaną, suchą uttaroną N 5
 porosianej Tuat I

zaleci kipiace nie moznym oilem rzy byto
 tak gesta jak ciasto na butki i niech spoko;
 nie stoi 2. lub 3 dni: potens ulepia z niej pla-
 cuszki, ktore paze dni niech siedza, poki
 nie racerastwieja, potens pokrcajae je i po-
 wjecciu chleba usarzy w piecu na cegle
 deku; jak wyschna utlac miastno i przesie-
 potens zaleci tegens oilem, goracym, przego-
 towanym w fajansowym naczyne z kipiorem
 podstym, angielu kine i kipiora: ulepiem
 zalepi poki nieostygnie: wtedy wotrie-
 dose gesta musztard: a oeta baido mocnego
 nieprzegotowanego umiac i rozprzeczadzie co
 wotasciwej gestosci: dwa razy, piliranthu cukru
 miastniego, Tyrbie solna z crosutku; Tyrbie solna
 z astraganu, lub suchego astraganu, proszku
 szampionow, Tyrbie sadeli dobre uszronych
 i przez sito przelaczak, lub Tyrbie i Cedria Ho-
 lendorshiego: wrytko Topatka vrensiana, wrym-
 szac, wtorze w stoj, obwiarac kapiorem napurresy,

stustasia -

Gnocchi di patate
 Si lessano delle patate, si
 mondano, si frangano bene bene
 quando sono pronte s'unisce a
 queste della farina bianca di
 prima qualità, tanta quanta
 basta per fare una pasta com-
 patta. Volendo fare i gnocchi
 più buoni s'aggiunge qualche
 uovo. Nella pasta si deve
 mettere del sale poi deve esse-
 re bene lavorata, poi se
 ne prende un po' per volta
 si fanno dei rotoli lunghi
 e si tagliano a pezzetti chi
 poi si fanno a palline grosse
 come noci. Se palline si

fanno infarinandole. E vene-
ziani: (persone di molta buon
gusto e molto simpatiche) usa-
no trascinare sul rovescio del
grattacacio queste palline, in
modo che resta sulla l'ime
pronta dei buchi.

Quando è fatto questo lavoro
che si può fare qualche ora
prima di mangiare, si pre-
para una puntola con acqua,
e si getta un poco
per volta i gnocchetti, quando
vengono a galla si levano dal-
l'acqua con cucchiaini bucati
indi si passano su un'al-
tra scollatura, tenendola co-

perla affinché non si raffreddino
i gnocchetti perichè si cuociano
gli altri.

Andi si mettono nel piatto
si condiscano con sugo di man-
zo o di vitello o di prosciutto
dovo o semplice burro e
formaggio.

Si possono pure fare con fa-
rina bianca impastata con
acqua sale e qualche uovo
Oppure riso cotto molto nel
latte uovo e farina.

Była Pielenie pokój /: Przep. kataryg konenivarskiej # 6.
 Postrzeć głąg patawkiej; na kamieniu malow-
 płaskim; w ciepłej wodzie rozprowadzić tyle ile
 trzeba na pokój: dodać do niej $\frac{1}{2}$ fun. rozpuszczo-
 nego posiedzonego Karaku stolarskiego: $\frac{1}{2}$ fun.
 tego roztopionego wosku — Mieszać drzewo
 przygotowanego mydła 3. fun. — mleka stodniego
 gąsienic: Kawatami bieleć i wilgotny jasek
 wycierać do sucha szkłem lub flanelką — chacie
 żeby było bardzo lustrowane pobielić 2: raz
 /: Przep. przepisany i porzucony przez Ludwika /
Oczu w 6 tygodni /: Stodu jarmięnnego 4. garcy # 7
 do tyłu czystej pszenicy zemleć razem grubo i wsi-
 pać w półbecerch taki jak na miód z jidnem
 dnem: zagotować /: napisać zagotować /: wody
 gas: 5 i letnia zalać to: Oxianiana Kopyst-
 ka wymieszać doskonale i nakręcić niech
 stać stodnię godzin 2. potem w ten pół-
 beczerch wlać więcej wody gas: 10, wymieszać
 nakręcić, na godzin 3. — potem cedzić na rączkę
 sito

Merengowa
wyrzuciło to
robic' po-
winien =

reklamę gasser wydawać i odmawiać; koniec powi-
dziwszy wyrzuciło do cysty balij; potłuszek do, r-
wypłukac, wydawcze i miedziara bochenek ta ne
warowego zyskiego chleba: i skórkę pot- Doty-
mawry na krawatki worwie do potłuszenia pora-
nalac' teraz ta robota i balij; dalej kwas: Sore-
te i do bogach drozdzy i wyrzuciło rausiarac' cisic'
wyrzuciło to płotnem, na to płotne wystac' grato sia- tyler
robic' po- na, obwiszacie i wieciecie drugiemu płotnem i wst-
winien = i tak nich stoi w cieple 6 tygodni; żeby Poter-
niekt nie dotrwał się o podie oet moeny scow-
bardzo; potonem trzeba rzucić do bagztha A 10
10^{ty} garncowego nie dopuszczać i dać do 6^{ty} gild-
tygodni. W lecie można potłuszek na fl-
stogach postawic' pra-

A 8 Oet wyborowy widziałam robiony w Ma- tora-
danie przez Babkę Michałowską. Coda-
po herbaie, nalewala i samowara wody do A 11
crajnika i nalewala rano do kurtki stojacego til-
osobno bapierunie w świetle. Z góry oet i nie-

+ te herbele +

powstawać w tej butli: sięgać się; i na to gwie-
 do, rzuć się herbata codziennie nalewata. Syłko młoci-
 ta mi się nigdy po rachodzie stania niemożna
 dotykać się do octu i reby, żadna kobieta, nie
 na poruszyła nawet butli.

Proch. Sauv. kethienisowej Pres. 3^{ie} #9.

czuć kłóty, sy wiać się wrodo udajonego naleha
 tyli dohonalej smietany, kopystka wogniesza
 i ustawić na 12^{ie} godzin po chlebie do pieca
 Potem wycisnąć ser w woszczynie; umoczyć
 serwetę, posolic ją owinąć ser i pod prasę.

x Potem na
 48 godzin na
 lodzie. Pamięć
 że daje do
 pieca ramię
 ktądś można
 ścieczyć +

#10. Sauv. Cici Trani. 2 bwaoty satryau. #10.

głębokiej zmieszać reby grzechu, nieby to u
 półtana dobre, tyżki oliwy: tyżki miodu u-
 prażonego jał na ciasto i zmieszanego z pół-
 tora kwarta ciepłego piwa - po trójce, zmie-
 szać wszystko razem i wlać w butelki.

+ Grzechy pe-
 czenia tego
 miodu

#11. Sauv. poronki poronki: poron sile, do bu. #11 / Poronka z po-
 teli w poronki; raktarować, robit, masło z siwiny o sara
 i niezawalonego wapna: jak się robi, smarować niemi bute-

le. głowki i do lochu w piasek. Wziąć do
 ludno i. l. 4

11 # 11 Masto rzy nie gorzkiego Prosto wyjan
 sig i marnicy osobi przed ptuchaniem: po-
 tem ptuchai do czystej wody i rnow dobre o-

12 soli. - # 12. Sledzie marynowane po ko-
lendosha lub hamburghu. Wymoczyć dobre
 holendoskie sledzie przez 24. god: oczyszczyć, sie-
 nac i skrocie, wyjąć kosi gorbietowa, odciąć ogon
 i głowki: posmarować pauncurka musztarda
 zwinąć korda potowc w trawki: utładać w
 stoj kamieniu i zalać oliwą, przechładzać
 szapo lisciem bobrowem i pieforem raz
 porotterowem. Podaje, utwóżyć trawki, po-

13. Łai ta sama oliwa, skropić otw. - # 13.
Sledzie inaczej Namoczyć przez noc, mle-
 ko usiakać posmarować, utwóżyć z oliwą
 octu porogotaniac z kordonami, rozprowadzić
 tem mleczkiem - sledzie utładzać po-
 tladac cytugna w talachark i zalać otw.

14. Miercioja i ogorków na rime /: Stefaniiska
 Najcienniej potrzebajana mierejcie. mocno o-
 gorków +

+ Woboua
 porokasha +

+ Robi sie porz
 Rowna, porz
 ogorków +

liu, na sietu przyniesie i dobre nich staja, ^{prze} + ^{lepienie}
sypowae catkus pieforeus poostus i angielstwie ^{boldkany}
rabkamus crosalku, zatai niemagus dostronaty ^{tu srtlatu}
przegotowanus octem i kromienicami, zatai o ^{rygok}
liwa starannie obwiazac. - #15. Budzali #15 ^{Creawone}
sie kwarna: obwiazaj, platka ergsto i nale. ^{samo albo na}
waja sie wystata kagucerna woda. co beent- ^{co pot i biate}
ce: albo w kuchai postawie gdzie przedrej sie ^{nie x}
ukieruj: albo od rana w piwnicy. jalki rapienia sie dobre
to jark ukwaszone, jalki kwas jark creawone,
obwiazaj sprasowac erg jednolowu mielisz. #16
jark we wrodku jalki i wionieku: to dopiero ^{x Wiazaj}
gotow: krasnieniu przyniesie i co sobota go ^{najpod}
rmywac. ^{#15} Na wione ras prynci bozner - ^{u Pieliana}
Grys iytai ramieniac ergsto i woda. kagoto ^{kwase,}
wae wode i kipsiaczku rozprawadzie na nad- ^{goscie n. p.}
ko ten grys: uakrac nich ochladzie troche ^{Grys roznie}
do letniego wniecie kwasnego ciasto roz- ^{stai ciepla}
ktoicie dobre i nich posuori sie - jalki ^{woda na}
grys pojdzie na dus to i gotow - gdy waz = ^{gesto. Por}
^{niezrac i}
^{tym kwasem}
^{niele kwasne}
^{ic n. p. dobre}
^{i dopiero}
^{kwase volie}
^x

148

+ Jak piew. Dwie tuas, to nalać gęstą wodą zimną. wy-
 jęz. zar. =
 piana to mianae do dua to rano i kwasniej: tak
 postawić w
 ciętle a jak warg kilka nalewać — a jak 3 warg sie
 nie utkwasi
 to na zimno podleć to 4^{ty} warg kipiaca woda, wypro-
 wadzić: bardzo często utkwamywać, obcierać.

14.

rac. #17 Solence ogorkowa Wroclawskie. Pozg.

+ тоско стонах
+ горе х

Towai' niciehnac, smola poratowane baag^{tho}, wy-
mierz⁺ę rōpa baag^{tho} i na blasne postawie
z wiczerow⁺ wybnac ogōrki w ogrozie, lisi wis-
nierz⁺ęch i Josi' crosn⁺ka, troche poriecz⁺kow⁺ych
lisi, oncho-⁺wtas⁺kow⁺ych ty⁺z, astrachana, ostr⁺o-
ban⁺ij maschur, saleraw, chorana, winogradow⁺,
lisi o najwiecej kofu i lisi debow⁺ych. Plukac
plukac⁺ wry⁺st⁺ko i porok⁺ladac⁺ ten ogōrki
Idy⁺ p⁺etue bedrie, radnic⁺ go i rani⁺cie do k⁺u-
ni, g⁺nie gotajaca sie mocno, bardzo stona i
pa, cresp⁺at⁺kiene p⁺ner⁺ l⁺ijke l⁺ai w baag^{tho}
h⁺at⁺ka⁺ otwor⁺ mocno i rak⁺opa⁺ w ladrie.

A 18. Solenie ogarków Ciostki Leonow: w Kapustyńskich
 Produktu najwzniejszym w solenie: dla

twatości i apetytowi jest ogórków bajerna
 wystawi wysychnik nasyć. Najpóźniej
 wigiliję dnia solenia zagotować sól w wodzie jak
 zwyknie rozprowadzić zimną wodą do smaku
 ale bardzo słonego: uwarzać rybę osad na spodzie
 zostat: wybrany ogórków umyć je 3 razy: ponad-
 ciąć kółkami i na kawałki cystytek lub obrosach
 włożyć na stojące. Gdy poręwiedna, utrzeć
 na dwa opłukanych kielicha listków wosnowych
 winogrodowych parczkowych i liść chwastu
 kawałkami perogę lub tykły górę: opłu-
 kacie dobrze posiekać cebule i crosakiem. Przed-
 tem białym wyplatać wodną: i rybaczko-
 we białą ogórków poręgować je cebula i
 crosakiem - w potrawie dać równo trochę listka
 jak na poczekanie - równo ogórków i crosakiem
 i cebula aż do góry - równo listka radnie - rapa-
 rallas i rapopas w lod a jak racna się uory,
 do lodu ugnieść. — Najważniejsza, uwarzać
 by byrath nie były cięknące: smola je
 kawałkami górnymi

#19. Kowniszony Cioei Namilli #19: Malai ogornu, rag
wodka i po chlebie w pie. j: Niewosumieue wate
tego: / mon narajata porypac' je i otenu: i tne

#20 ralai jali rugnile? #20 Kowniszony Panu row
Zoffi Siliuej: Mtoorintlic ogornuelli potoiye dola
na pocienowato grube porypac' moeno sola, nie
knapniasta, i tarai je Ciorintlio we dwie osie wa
ar pusrera wodc: wonnie wtedy do drewianego rap
naczynia i ralai moenym kipsiczym octem do u
niedk tak dui i stoi: wyptubac' wtercas w kaa
tym ocie, na porataki wograc' i niedk taki z k
12 godzin stoi: skadac' do stoi i ralai zimnym albr
wyborzym przygotowanym octem z liscini bob. so r
broweni, pieponem angielstium, papagha, cason: doda
du doci, cebulit drobnej caliej — Jui C. Ktoche na
moine, ralewajac kipsiczen octem: dodac' mto. wyg
driutlic Namalli, karkuski, kielbasowdne, fa. ne

#21. solke, naniwie nastunji — #21. Serch Karie: Nue
ski Hachorowiscrowej. Odgrac' 6 kladgsreth pa
mleka: sca utonec na taole i wonnie do 3k zim

biwaat kipsiczego mleka i odgraco

zagotować dobrane; wrzucić w worek, odciąć ser;
włożyć jak najściślej, wrzucić ser do makiety
i tunc bardzo podkro, maczając makiolou w gorąca
Pawnowatke: owole do smaku, kawałek smietanki
dobre pod kawałek topionego masła i tunc folki
nie wbić w siebie tego węgierskiego: potem
włożyć wac, w serwetce, pod prasę. Tak zastępnie
zastąpić wyjąć w tunc. — Mowa smietanki, włożyć
do wosnego mleka. — A 22. Sło litewski A 22
w kachniowatce. Na stopie osadzić waga niby:
tak z kłothami i kładę strony. To kłathki jakoby:
albo komorki: i pociągają z tunc dnu, folecione
sa i tunc; mają drzewiaki. Odciąć ser do kłathki
dodać kłathki lub ciemności i surze na stojące
na tej wadze: po rachodzie stojące włożyć do isby
wyjawszy z kłathki. Tunc wzięcie potężne
na 12 godzin po chlebie do picia — Do argethi
kuchennego cięcia na taole: a jak do stołu
padać to oczyszczyć go, rallać zagotowaniem
ciemnego mleka — jak wbić go; dodać, składowanego
ciemnego masła.

Dostrona



Siurinka

A 23. Owoclinach Utharmienie ocifora po. ro. ro. ro.
 trzeba 8: kony zbona. - Stonac trzeba tyrka
cięsta stadae - trzeba do paed kiego Crom
urztu: robic: stnapiajac balijonem wygotana piep
rym i cebuli i obryzskow wieporowzeki: placchi gwo
apiec po 2 izach: utlac go porciarac salai ratr
nie goraca stosina i dodac do miesi woar i tem
crorathem i stomieniam. - No konsewne ras i ta
robic, trzeba wiecej stomienic, mniej stusie porz
nie trafia, apiec i wo porowieniens miejscu re
powiesic: wo Maru na wiatro powiesic u tyg
kwietnie na 3 dnie do wedlacz i znaw se
na porowienic powiesic: tak samo de sto do
zina postepymac, glowa poledmisa tylko i wy
na wiatro wywierajac trzeba obryz wo ptot Pie
no stare, wtorej miedzy deszczatki i moce wod
spagatem obwiszac: wyjanusz stosiac se

A 24. A 24 Maayrowanie szylak Wneps Trony ma
Piotrowskiej i Ronalowki. Prapancija na hac
40 f. szylaki. Soli 2 faw: salety 4 faw: jasowu Do

pro normę 3 gąsiec i skorki i tygromcy. Dobra.
 Tęże. Półeszy i kwasy gąsiec bobkowego listia
 Crambu trochę usiłować. Ciężkość i kłopotliwość
 pieprzu obydwóch grubo przetrząsnąć;
 górną kółką kółką — Ciężkość i kłopotliwość
 i natonec Dobre salitra w środku: sól ziemna
 i temi kłopotliwościami i pończogami natonec także Dobre
 i tak. roztanie ją w spoczynku 2 dni. Potem
 przycisnąć kamieniem i w celne cysty;
 i regularnie przycisnąć 2 razy. Odmianę pome-
 tygami 4: obliwać równie tym solnikiem co
 i silić pusi — #25 Do Mustardy. 25
 do smaku dodawać rozpuszczonego suchego bulionu
 i wycisnąć chrustu. #26 O praniu 26 #
 Piene się materije w róstkach rozbite i ciężkie
 wody. Sierotha się pusi: pończogami, uszczelnia się
 sierotha zimna woda i Dobre wilgotne
 maglaję. #27 Uwaga Biorąc się do 27 #
 kłopotliwość bieleń, wycisnąć trzeba
 Dobre białe i myła: do innej bieleń
 bieleń sina —

#28 #28. Robota kochmalu pšenicego
 Pripis Stajicki Michatowej w Kapustyniach
 R. 1856. = Najlepszy robie kochmal w Maju lub
 kwiecień z osiastej pšenicy. Podstawa
 dobrego kochmalu jest czystość. Przygo-
 towani naerzania dokonane niecierpiące
 żmęta Czysto bardzo pšenice, narzpać w taki
 niski półkaskabek: 2 2 koma u. p. nalla rap
 na uia pšen pšenice wstawnej wody ręb tył
 było uż nad pšenice idę just pšenicy.
 pšenicy reszte w drugie naerzania, tak samo
 woda ralla: narazito mrotoni wyj-
 mować pšenice i do innych czystych
 naerzani ja rypać tak samo woda ralla i
 tak pšen. Tak i: codziennie woda umiennie
 Gdy umiennie raptownie pšenice,
 Deptać ja nogami w cebrach: na koncu
 pšenicy biene sie & robotnie. Na
 takiej drodze potoryć wale, na walcach
 sito, na sicie mroto i w to mroto rlewać

o doptana, proknie: poprzedniemu, lai na
 to mero to zimna stawna cedrona wode; gog
 woda optane dobre mero to, sito, robacze
 twa, ieli jst iij dzye w krochmalu, wzmieszae
 dobre i na gste sito ponellae go do suchej
 se cystej miedziacej dricini: na hoge ptothem
 taki i nich spohajnie stoi, poki nie woda nie ustoi
 rapetnie. natenoras zlae ja ostroinie i nacednie
 tyle cystej wody: pety zmieniae wode poki nie
 idzie rapetnie cysta. poleni na dzyde
 stotach roestae grubej stomy troche, na
 wj: niej potozyc grabe przesicnadto, na wien
 ch, wytozyc rotono krochmal, przetykze ora =
 i: giens przesicnadtem i nich w pnie wiewnem
 nie miejscu a nie na stonem schnie: pake
 rang zmienie przesicnadto aby nie zgulo
 nie Nie bardzo gruba waostwa krochmalu
 Na bzi powinna, im predzej i spohajniej
 rozsechnie tem bielary bierie. Jeli na nae
 stach
 luoni
 treba go pod ramiem wnosic, lub chronic od
 deszczu - to z blatanu go przenosic

Marawitki Prejeto Marawitki

St. 54. Marawitki 4. Baranow	31	St. 55 Marawitki #39	98
85 = Pani Marcinowski	32	Marawitki 70	104
= = Na. biatkiach	34	56 Marawitki 72	=
87 = Krasie	37	43 Marawitki 118	=
88 = 2 palonych migot.	39	44 Marawitki 119	=
= = bez tytułu	40	= = 2 miodek	8 =
89 = Karmelowe	41	45 Marawitki 123	=
116 = Krolewski	18	49 = Cioi Trans	21 =
= = Czekoladowy	19	50 = Pules	23 125
117 = Cytrynowe	20	= = Kasi	25 49
= = Grane	21	= = Mamy	24 62
48 Tort korpanski	22	54 Marawitki 2. Kuleba 35	63
53 = migotowy	31	Marawitki cytrynowy 37	=
49 Anduty czekolad.	35	= = Karmelowe 37	=
61 Picuniki	56	= = cytrynowy	38 14
52 Biskupie	29	66 = Kapielystycki	3 =
53 = = =	32	67 =	4 107
= = = czekoladowy	33	= = =	5
88 Plac. Pani Sromadki	38	68 =	6
99 Tort Karmelowy	27	74 = = Na zimnej wodzie	19
4 Gostka węgierska	3	4 Omile i Kromka 183	=
143 Kuchnia smaczna. Kuchnia smaczna		Michał i Kuchnia	

4	104	Masa do pieczenia	15	45	Obwarzanki	—			
71	—	Fasza do ciast	16	53	—	—	Kuchle	59	
117	—	Kuchle ciastka	22	11	—	—	2. ciastka	71	
7	119	Ciasto pod płaską 2. sora	26	13	—	—	wadze	72	
8	—	Sam. płaski	27	15	—	—	Janowicki	74	
9	123	Pieniaki	12	20	—	—	stodnie	78	
21	—	Torek	13	8	—	—	2. tugu	94	
23	125	Mosangi ciastka:	15	9	—	—	ciastka	95	
25	49	Andruty ciastkowe	35	12	—	—	ciastka	95	
24	62	Tort pomadkowy	58	26	Placuszki	Cibe	98		
35	63	— Prowandzi	59	114	Stracellki		Numer 23		
36	—	Francuski	60	118	Butki	wyborne	24		
37	—	Orzechowy	61	—	—	—	na bijatbach	25	
38	64	— Chlebony	62	124	Jajcerniki		14		
3	—	Chlebony	63	46	Obwarzanki	stodnie	12		
4	107	— Orzechowy	64	107	Tort	makaroniowy	68		
5	—	Makowy	65	108	Marie - tort		69		
6	—	Widenski	66	—	Kuchle	pieczone	70		
19	—	Biskupkowy	67	127	Francuski	listkowy	71		
183	—	Legumina kruszona	41	138	Pieniaki	z miodem	19		
—	—	Pani Pawstkiej: Seniori	—	—	Pani Pawstkiej	w Pustkowie	—		

Rejista hupy Janyary

#126	hupa Kognicka #1	#100	Bussert #2
	Chotodnie	#102	Kastofle sube 11
	Krupinich = 3	34	Pomidory 1
	Buljon 4	98	Kastofle po wotom 25
27	Barner 5	34	Kapasta 2. rezaka 2
	Barner chlopom 6	37	Cwikla Hilani 3
28	Priost habladony 7	38	Serch habladony 29
30	hupa Sakim: Puri 9	=	Palantki Japon'skie 30
		134	Barner Amelki 11
	<u>#14</u>		
36	Ciarterka Puri Poporki	Meritara P. Witki	10
35	Legomina rimna #12	133	Maling 9
35	Ciarto francuskie #13	Symon many romanio	7
37	Druze Ciarto fran #13	14	Kapusta pascero 31
37	Lubio bielz #15	18	Legomina Mitkumiro: 31
	- - - crewony #16	=	Pomidory 32
	Legomina. Pysnosci #19	19	Ananary 33
	Parteci woflathach #1	=	Serch 33
	Parteci #2	25	Buden' czech #63
23	Buden' Kognicki #59	=	Onalesniade 64
25	Parki #62	24	Maruschi Mani 60
22	Budy' Hromostajewicki 5	22	Tatier nalesniski 6
	Parki Truskawia 3	196	Fort Krawony Puri 3

Jan. Hromostajewicki
 #178
 #177
 #176
 #175
 #174
 #173
 #172
 #171
 #170
 #169
 #168
 #167
 #166
 #165
 #164
 #163
 #162
 #161
 #160
 #159
 #158
 #157
 #156
 #155
 #154
 #153
 #152
 #151
 #150
 #149
 #148
 #147
 #146
 #145
 #144
 #143
 #142
 #141
 #140
 #139
 #138
 #137
 #136
 #135
 #134
 #133
 #132
 #131
 #130
 #129
 #128
 #127
 #126
 #125
 #124
 #123
 #122
 #121
 #120
 #119
 #118
 #117
 #116
 #115
 #114
 #113
 #112
 #111
 #110
 #109
 #108
 #107
 #106
 #105
 #104
 #103
 #102
 #101
 #100
 #99
 #98
 #97
 #96
 #95
 #94
 #93
 #92
 #91
 #90
 #89
 #88
 #87
 #86
 #85
 #84
 #83
 #82
 #81
 #80
 #79
 #78
 #77
 #76
 #75
 #74
 #73
 #72
 #71
 #70
 #69
 #68
 #67
 #66
 #65
 #64
 #63
 #62
 #61
 #60
 #59
 #58
 #57
 #56
 #55
 #54
 #53
 #52
 #51
 #50
 #49
 #48
 #47
 #46
 #45
 #44
 #43
 #42
 #41
 #40
 #39
 #38
 #37
 #36
 #35
 #34
 #33
 #32
 #31
 #30
 #29
 #28
 #27
 #26
 #25
 #24
 #23
 #22
 #21
 #20
 #19
 #18
 #17
 #16
 #15
 #14
 #13
 #12
 #11
 #10
 #9
 #8
 #7
 #6
 #5
 #4
 #3
 #2
 #1

Miesca
 15 Iricanocan #1

Potrawa z kucrat 2

Picereu ciulea 3

13 Ciuleana 16

12 Picereu wieprzowa 13

12 Picereu Marghiti 14

12 Ivaricki 15

13 Baermina 17

13 Ivary Teodora 18

6 Picereu sicchane 19

7 Picereu mangrowa 5

8 Picereu sicchane 6

9 Ivary Dussone 7

Istik: mico: z biszandem 8

14 Irochietz 21

10 Potrawa z salkow 10

11 Flaki kugarskie 11

20 Kotlety wieprzowe 12

20 Ciastka teje

30 Jakimowicka zupa #8

22 Sucharki Hronostajewskie #7

70 Alberty #1

Ciasta croidrowe

46 Placurmi beznadziej 58

48 Kugarski 58

47 Fierki 57

55 Butki 60

2 Kummel Kuchne 66

8 Sucharki 70

18 - - 76

24 - - 80

23 Paluszki 79

16 Rogaliki Hronostajewskie 71

12 - - 72

14 Puroski 73

17 Baba wielkanocna 75

33 - - - crekoladaw 85

35 - - - chlebowa =

36 - - Pami Baranow 86

21 Butki postne 78

26 - - na poidce 81

28 Janowickie postne 82

1 Baba Tawna Pami Ispawoj 179

29 Smur tegor 8

188 stawa klaszki z grysiki #1

266

210

Losy i Przytacz

10	Pisramel	#. 10	90	Pieróg do rosolu	#1
11	Sos z glogu	12	100	Ciasto bischopt. do rosolu	5
13	Sos pomidorowy	19	=	Ciasto do rosolu	6
14	Sos do kurczak	20	101	Satki do rusz	7
17	Sos do śledzi	22	=	Pasterki na przedzie	8
15	Satata P. Hm. Sini	24	=	Naleśniki do rusz	9
-	Strudel mięsny z jajec	25	102	Pyrki do rusz	10
-	Kotlety z jaj	26	104	Farsz do pasterki	17
16	Wobosz andrzejowy	26	105	Pilarki francuskie	18
-	Lubricz chłodny	28	15	Salszka hygieniczna	22
-	Marmelada morelo	28	93	Pasterki	5
17	Pierogi portue	29	103	Farsz do pasterki	13
18	Kotlety z ciem	30	104	Ciasto do tego farszu	14
21	Pierogi wędrowe	54	39	Ciastka helgolandzkie	91
22	Farsz do naleśników	55	40	= Owocowe	92
21	Pasterki, chr. Białe	55	=	Pasthowe	93
22	Farsz leż	57	=	= Angielskie	94
23	Łyżmina na zimno	58	=	= Kuchne	95
30	Bluski kucane	10	=	= Chłodowe	96
32	Łyżary Jaskini	11	84	= Wiedzińskie	97
jabł 188	#2. Ciasto		65	Ciastka Geni	64
jabł 188	2 jabłkami droż		188	Pierogi jedwisi	3

[illegible]

58 Legominy Stodkie -	Legominy nie Stodkie 16
1 76 Legomina # 49	14 Legomina z nalesiniskow St. 96
5 75 Legomina 16	17 Karczka rapiechowa = 48
6 75 Legomina z kartofli # 10	95 Mlepiec w Torli # 91
7 76 Legomina biskopitowa = 13	100 Babka z kartofli 1
8 77 - - Mlecko = 14	83 Karczka z gorybami 29
9 - Legomina zgrawca 15	91 Maicarani 2
10 - Legominka 16	- Polecka 3
17 78 Legomina z maki 18	92 Piszotto 4
18 - z smietana 19	92 Nalesiniki 5
22 72 Legomina ze slivkami I	93 Vinetle 6
5 - z powidlem 2	94 Kartofel blösc 7
13 83 Mabarani Stodkie P. Ben 29	96 Ser do puragow 8
14 95 Legomina kocerana 10	97 Kłuski kocerane 19
91 125 Nalesiniki 16	= Kłuski parowe rapiechowa 21
92 78 Karczka rapiechowa 17	103 Karna pectowa z gorybami 12
93 - Legomina z maki 18	105 Pampuski 19
94 - Danga taker 19	106 Pyry 20
95 58 Legomina 19	- Pampuski 21
26 61 Jablko po indyjsku 17	98 Polentina 27
27 56 Placki ze slivkami lub win 13	96 Ser do kłuski 17
4 169 Kłuski 1	190 Legomina jadwis 3
3 173 Legomina Pami Kłuski 37	196 Marmelada tepie z węgier 4

162

Stodkie Legonin Stodkie

Stod. 58.	Chourt	51	96	Kamka P. Chalub.	15
59	Ciasto na foczkatonia	52	97	Lasaalki re simet	15
60	Ciastka Polne	54	98	Vilurki nasze	17
61	Bere	34	99	Kamka z gazy lami	29
62	Ciastka z cukru	30	100	Melinspur w tortki	11
63	Wasy lowicki	28	101	Bliz chodochowicki	19
64	ptysione	27	102	Jabka drondowe	17
65	birnapitowe	26	103	Walesniki	16
66	Prode. kracie	20	104	Vilurki Tarnowicki	22
67	balialigowe	4	105	Budin z bulich	17
68	Kracie	5	106	Tort Bektler	81
69	z Kraciu kraciu	3	107	Dabitylowy	82
70	Babka makowa droi.	50	108	Cytrynowy	83
71	Babki P. Burzy	30	109	Cyganicki	84
72	Pierozki	25	110	Parowy	85
73	Makharan czy Bacty?	27	111	Lebiki migdatowy	86
74	Mate paczki	9	112	Ciastka cukrowe	87
75	Paczki woskowate	22	113	bez iaj kracie	88
76	Magdalenki	16	114	Cynamonowe	89
77	Ciastka z jabkami	22	115	Kminhowe	90
78	Kotletki z Smolans. N. 1	1			
79	Tort nie Berlinicki	1			
80	z Smolans. N. 2	2			

174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200

174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200

174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200

Timne legominy

110	Pianka z poronem	1
111	— z syropu	2
112	Galacta z wina	3
113	— z cytryny	6
114	— z pomarańczy	7
115	Lody smietankowe	9
116	Krem kawowy	8
117	Krem	10
118	— kremowy	10
119	Krem z smietanki	11
120	— z chleba	12
121	— kremik	13
122	Legomina z jablkiem	3
123	— kremowa	14
124	— z jablkiem	11
125	— bez smietanki	15
126	— z jablkiem	16
127	— z pomarańczy	17
128	36 Lody owocowe	#79
129	— — Limen	80.

Str.	Konfitury	163
141	Mazgowiec owocowy	4
142	— Sliwk	2
143	— Dobrej karkowe	3
144	— Powidla z poronem	4
145	Agrest	5
146	— Galacta z jonebiny	6
147	Powidla morelowe	8
148	Cytryny smarowane	7
149	Pomarańcze	9
150	— Bania	10
151	Sliwki w occie	11
152	Rosa smarowana	18
153	— — To poronem	19
154	36 Lody owocowe	#72
155	— miodowe	73
156	— Pomarańczowe	74
157	— Ciepłe	75
158	— Piasek	76
159	— Serwisy	77
160	— Kamieniec	78

Pielęgniać z kwasu
kwasu

z chow

Pracę jedwab.

Obrać pastę

z cyrta utrac

z cyrta utrac

Władzie się

Do nowego

tego pólka

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

z cyrta utrac

Na chłopcę piersioma: lebaor two ludowe

podane jako wyprobowane przez Dąbrowskiego

Do Kipiaczki kładzie wody kamień 2 łyżek

grubej i tężej maki rościć dobrze i postawić

na 2 dny aby rozsolniało, w misce, nie za

wiele, ani za mało: rościć kawałki ciasta

niebierając w smaku białego. Wziąć tego

filizanki, dodać świeżego masła i żółtka

waci: potem kładzie ile chęć chce.

Out od raryj Państwa świeżych piórek

Tut 3. Rurem: normany, ratury, mity

Wziąć kawy Tut 4. ciasto kładzie

Wziąć Tut 5. pot, tatarskiego

Tut 2 i pot. Cypramoni Tut 2 i pot

z pot, gatti muskatołowa 2 i pot.

z cyrta utrac: to węgry i cyrta

z cyrta utrac: to węgry i cyrta

z cyrta utrac: to węgry i cyrta

z cyrta utrac: to węgry i cyrta

z cyrta utrac: to węgry i cyrta

z cyrta utrac: to węgry i cyrta

z cyrta utrac: to węgry i cyrta

z cyrta utrac: to węgry i cyrta

lub popiół gorący - potężnie pociąga i mocno wyśusza
 Płótno, opłócić kamforą lub w wodzie rozpuścić i do tego
 dodać rogię wyrażonego octu solnego, tym się smarować na
 twarzy i ciele, po tydzień nos i głowę tym naciągać i zawre-
 czać nosie w balsamie przy sobie, dla częstego wachania
 i rozprężenia. Ma być i skuteczne lekarstwo, pociąga-
 łąco do stryjskiego w Rosji przez P. Walerskiego + 2. Sylwii +
 goło. Maść p. Michala Chodorowicza #3. Na piciu #3.

Oliwa cytryj 2 f. i 1/2. Wosku cytryjnego + Wosku wosku
 f. 1 i 1/2. Mniej dobre utartej, f. 1. i 2. + Sylwii +
 3. prostopiętej 1/2. Kamfora 1/2. Soli cytryj +
 dobre utartej 1/2. Mastyrę cytryjną, 1/2. — Propolis +

Wtłuc mastyrę doskonałą; kamforę drobniutko
 kawałkami wyprać na porcelanowy talerz, dodać
 3 Tyłek i odwarzonej oliwy zmieszać żeby się do-
 ważone i nie wogół rozpuściło — W drugiem talerzu
 rozpuścić w terpentynie, sol. sylwii i mgoty
 do wtłuc rozpuścić wosk w oliwie, gdy
 trochę więcej zaciąć, wyprać po trzecim mniej; drzo-
 wina topatka nowa; mieszać bez ustanku
 by Mniejsza na dotknięcie.

To wosypanie Mlinji wosysthij; wonuici te wosy
 Trepentynę & talaria, gotować, mierać, potki pale
 Holor cięrowany niemięni sie na brunatny: Mniej sha
 więcej godzine craso: Wielkiej trawa ostroina Mniej
 ci by maza wnać niebiegła: to matorjale #5
 wosysthio palae. Mogło by być niesroczucie - Gdy
 maza ledwie brunatna, wstawie radeł w zimna #6
 wodę: uwarajac aby pod radelem cingle. była #6
 zimna woda: mierać a i potki nieochłonić. Trzy
 wotencras dać te oliwe & talaria: i dalej mierać #6
 Gdy już zapetnie w zimnie: mierać ostro
 czysta zimna woda; wstawie kopystka & #6
 radeł, uwarajac ją ciasto w trawie i potki #6
 ręce na tej desce i tablicy wyschnie pod #6
 szklencem na kijażonem następnie obwijac w pa- #6
 pier napuniany oliwą: Stago bardzo tawa #6
 tyłka chować trucha w naczyniu szklanem #6
 #7. Woda holouska / Przepis / Ławandowy / Ławandowy /
 Oliwa Lavandul gtt VII = Anthis gtt XX = Cbr gtt XVIII #6
 = Bergamott 3 V = Neroli gtt VII. To wosysthio #6

te wysypae w kwarte spingtus tak moczego, by powch
 loki: i po pociąganiu 24 godzin, woda koloi.
 kiej ska gotowa: gdy mniej mocz spingtus, tencza ręk
 owo: dniej stat, by rękotnie nie osypuie, bo będa osady.
 aty #5. Praca Pani Strychurawej. Białej #5
 Gł. gorzkiej, całej, brze w czasie niedomagani
 zimna: zsta: koczka - moina: wyje: co 2^{te} tydzie: i rękotnie
 była #6. Od rękot: Puch: i miedzi: jadowi: janczowski: #6
 raie: Tę: rękot: dzenie, po tydzie: kiaz: wczego: cyfi
 esae: Koczotartony, puch: Tę: dnie: miedzi: opuchotnie
 rękot: wyje: malka: jalka: jist: i kiaz: jist
 z: puch: te dnie. #7. Lechotwo od Tę: W #7
 kolo: dnie: wolk: od puch: rękot: dnie: 4 lab
 ad: 5 rękot: dnie: i rękot: do wolk: miedzi
 po: lab: miedzi: na kocz: rękot: i rękot: dnie
 ra: dnie: miedzi: 2 lab: i kocz: dnie. Potem: puch
 xcu: 5 dnie: na czer: mocz: miedzi: i kocz: dnie: lab: dnie
 rękot: czer: i kocz: dnie. #8. Od Koczotartony. #8
 H XVIII Praca P. Stefana Buzaryńskiego. Bolae: miedzi
 kolo: miedzi: na rękot: do suchot: tarta: miedzi: czer: dnie
 w: puch: rękot: dnie. Tę: 3: rękot: 6: puch: dnie

168 x Miera =
wadne x

+ 2^a Głuch x

+ chorego x

Od krosty # 10

+ To jest raz
i dwa powr 3
Dwie x
+ nieptym x

9. O krosty / Swierda / Na krosty
braci na czoło w młoku lub wadze krosty
craego: swierdorem cato ciato wmasierować
rozpuszczonym sadłem w białym Domieszać
tyle twardości siarki ile go potrzeba: nara-
żać. Kropić ciepło i mydłem: i krosty krosty
z rana swierdorem / na nos / masie rano krosty
Twardość Dwie, krosty na czoło wadze
masie z krosty i twardości gęsty smolek
siany i węgla i twardości siwego kamienia. Po-
no podwójna krosty. To jest przygotować
jednocześnie z wadze: Do wytrącania i
opłukania. Mierawadze. # 10. Po równej
części: oleju, mydła, Twardości siarki, masie rano
11 na nos i smarować rano krosty. # 11. Głowa
z Twardości oleju: i extractum satacori: ubi-
12. na siarę i smarować przegrzane. # 12. O
brzydliwej rydownskiej chorobie na głowie / Paski /
Tępy rany zmazać na czoło głowę w węgla
zółtego grochu mocno stonina obranego
porcedowanego - Był nie był "now" lub ostata
kwaśna

aria #13. Na. Lator i. Tasha. Pie' przed obijaniem #13
3144 filiranecke korbaty i piotanu zielonego #14 #14
trem Obchodzenia psa. Mase' Porpusie smothie
nac nase do niej czystego Taju i porusianej kady
ara. tak reby smotha rostata miedziak jali maslo.
iat #15. Obchodzenia palcow. Cudowna mase' #15 + w kua
Kapi na lapi #13. Pie' kady m. Ortem. #16 Ob #16
m nagrinthow. Pziata mase' Stj Teteli w. lionie x
mie. kady aptec w krahowie #17. Mase' #17
Ko. do chorych dajek w krowi. Oleyka ter-
ne penty ~~zawego~~ z tygnietki; ulwie i dobre
i utarta tyzka. smalen swiezonawego nie-
ney solonego; dobre ubitym roltkiem i sma-
rookie rowac na dajki. Holanski Pasi Tasyro #18 to lase Pi.
Whu. Iredniej wielkosc 16 ziemniathow nie porzoga towa x
ubie ne odcodzie i no gorace te kartafle natychmiast x
Do wyppac kivat maki i ubie na pianie wathum x
Pochy. do gta kosi- na stolnicy porzpac maki i no nie
me wy rucie je, wy robie troche i dugym palcem
go i tonis arzywac na stolnicy kawatki, odrywac
stetka encogianie tego kartafle. Maslo z miedziak
a 1 tyzka

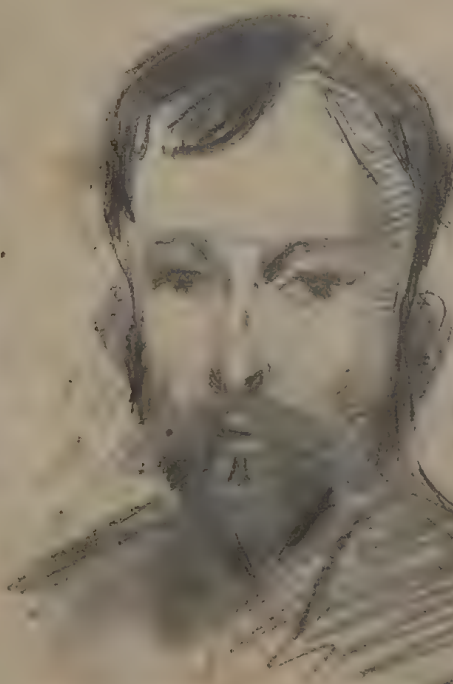
porpusie 2 tyzki
wotwienie 2 mian 1 porpusie
no to maslo w bogtowanie ka-
Pasi Pi. potrawie, miaz zma-
siei ka luszki. do obracania sie
miedzi sie kory miaz, potrawe
sac cieple by nie porzpac x

170

#1 Alberty
+ POT pro-
pory doci
Dano wgniesie x

Alberty #1 3. f. maki 1. f. cukrac 16 Tut.
masta potora kwat. dobrej kwasnej smietany
skape 4 tircerki sady bialej 16 iaj godzine mlie-
sie doie ciulko wytalrai - Kothien woghravowai
widelcem nakloie i w goracy pice z blacha #2
wymaslona i malka dryfka x

#2 Sporobidobego
smarenia konfi tar
poner kothonie thaper.
nielka Przegotowai jagody.
Do seblachci oniej wady
potora f. cukrac - syrap
czyty gasty. Do wrolego
stucal sie jagody. i t.
zagotowai mroab: prawy 5.
mliat - idjai z aubai
wymomai i rnoie pota
cbie: tak 3ary: potem wot
niatko dosmakal, pol.
na dot nie schodajaj sa
gdy sie owoc w
pietui, siewat
sie do poner
tanowego
naryma
potorase
sie ostego ora
zagotow sie siewa



W
cracie
ty pau-
czy

1
Hwa

Przepis solenia sursawin przez moją Dobrodziej-
 uchaną Panią Schöffowa podglutowaną #29

Listki sursawin paucurkiego nie

inaczej, rebaue w pogodę, jizica

sergicie z bady la, seauetha cysta ug

traci lić bady z obu stron: w kamien

garnek. sola ug, rypany ułtadae warstwe

porętoerę piersia, porolice i tak do

wosochu; porętoerę cysta smat ha, kwe

rozpiciem i ciastem kamieniem:

Stawienie grochu cyli mangurowanie

teje. Cukrowy, motady grozeli, starau

nie porętoerę, narolice w nebach i

postawie na noc w suchem miejscu

narajulo odudric wyprai w butelki.

zabawianai mocno i stawienie rasna

kompot słodki z ogorków Pani Corac:

Tęej w Ołpinach z dojratych ogorków

wyjar ziaonka i pokrajai na satate

zallae litnim przygotowanym octem.

Uwaga

Nie nadto

solie, riki

poimaj p

traci nie traci

było.

30

x Takie kompoty ulepszamy dany przepis przez
 Panią Włodzim. Dzięcielską i siostrę Schöffowa
 Wd. Najwerniejszy, jest czas własności dojrzałości
 ai ogorków, by i kawałek była. Dobrze i tak polubiana,
 ziaonka dojrzewając mureno

Po 2^o Iniacz odlewa się do sucha. Przygotować
 inną kwartę octu i 2^o fun: cukru, goździków
 cynamonem i letniem zallai ogórki: przez
 dni 4 potem odlewać zagotować lub zagnać
 oset i codziennie ciepłym zalewać wołować
 5^o Dnia wrzucić zallai i jak ochładnie
 wstadać w stoję pod workowy papier

№ 31. Nalać na 2 1/2 sliwek suszonych litr spiry-
 tusa mięt. stać 2 tygodnie. Potem zlać spi-
 rytus a na te sliwki wlać 1/2 litra prze-
 gotowanej zimnej wody, na 2 tygodnie
 potem odlać zmieszać z tym spirytem
 sem, przefiltrować i Płynia kochka gotować

№ 32 Wódka z suszonymi sliwami

Na litr suszonych sliwek wrzucić
 1/4 funta miętowego cukru - wycpać
 cukier na sliwki w szed i nalać
 trochę wody - postawić na ogniu
 niech tak stać dopóki nie zmikną
 ale nie trzeba aby się zagotowały

Gdy wyszły wstąpić w butle i naleci
na litr. sliuek, litr spirytusu mocnego,
zahorkować i postawić w ciemnym miejscu.
Potem zlać spirytus do butelki z fran-
cuskim winem i profiltrować.

Pierashi w maile

Nº 33

Wziąć pierashi ze skórkami - obrać
ogonki i wrzucić do wody razownie i
wyszły, aby nie uciekły - potem
wyciąć na sito i układać w ródki.
Przechowywać świeżym masłem - postawić
na wolny ogień i niech się gotuje
najmniej półtorej godziny, a ma być
nie. bęgieć, zupełnie klarowne
jak oliwa - Układać gorące w stółki
nie wielkie, zalać dens vanne

masłem a gdy wyszły zawiązać
po chorom. 33 Legamina Paris katusko Flakus.
8 ię tnieć do białości dosypując po trochu pł. maki pnie-
niej. Fl. orzechów rozmaitych ciasto usiekanych
płaskich 1/2 f. do kielichu i cyklaty 1/2 laski wanilii
wypaść na blackę woskiem wysmarowaną, rozciągnąć na pół palca
głębokości

do letniego
pica, gdy 33
nie przelanieć
mi i wyciąć
Wziąć kielich
i składować do stojącego
włosie obwiązać

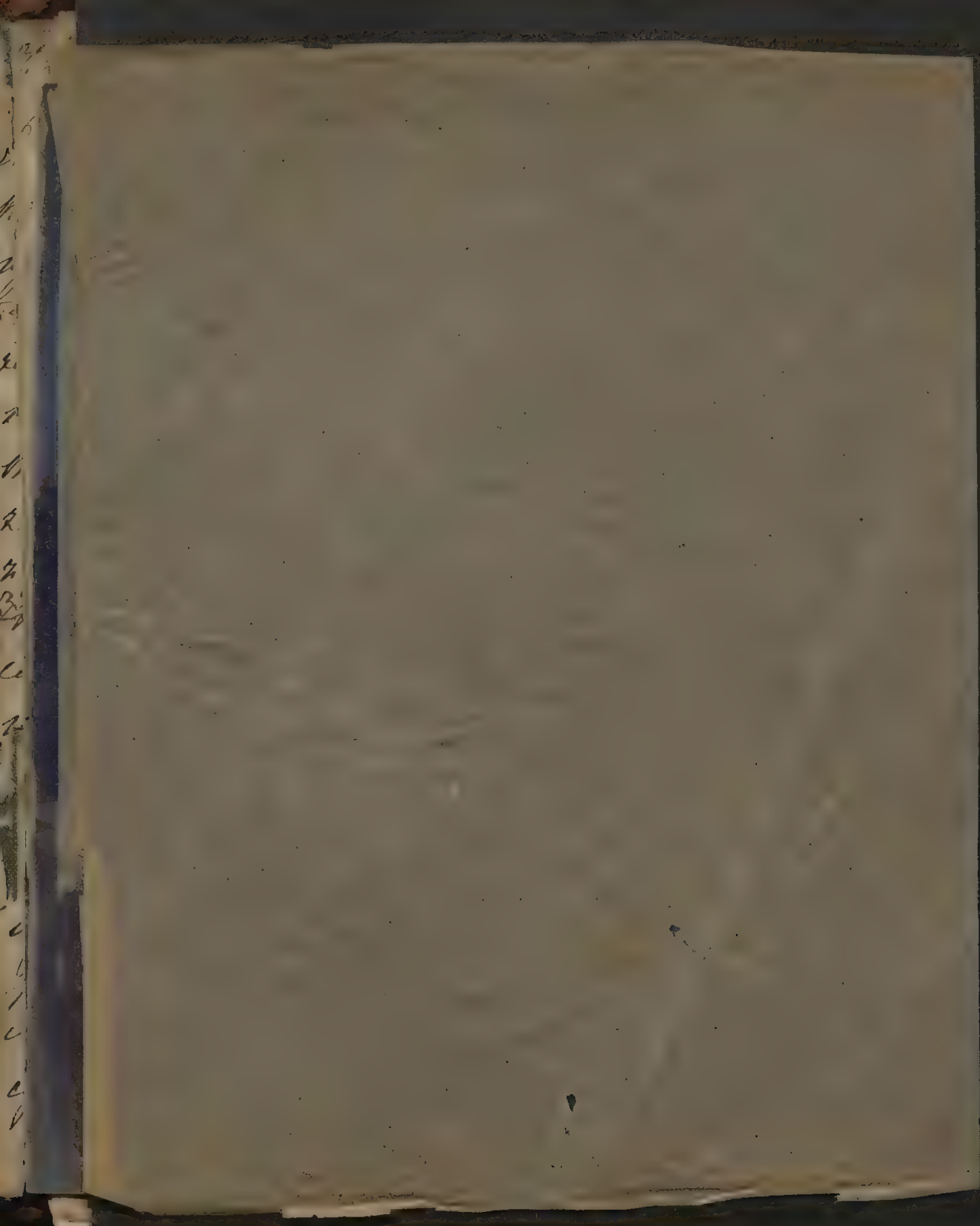
Legumina lepra od oarege Makorane
i tutowiejsze do zrobienia proporcji cukru jedn.
Na mniej osób, sklonke zupie opta kaci i cienke
szezeliwinka usaregi tak by trache i co zrominut
utuzgi w mienka do kawy sklonke nigdytwar
Hod Park obroz i wtemie mienka zemie, dacie
sklonke cukra, Melko wrze sklonke ortery wnaie
w niego korem usaregi i gotowge poloz bulki
nie zornu popad wicerek puzkegi, wlad w orem
i ma pasci na zimno kugneie
acholade i na podobolne ugotowai lub
winozultkancz ubite salac gdy na stat
podaj ak takie zimne i kondzo spocane
zupie kugie wsdrowie spozyc waly
Stymin 1898

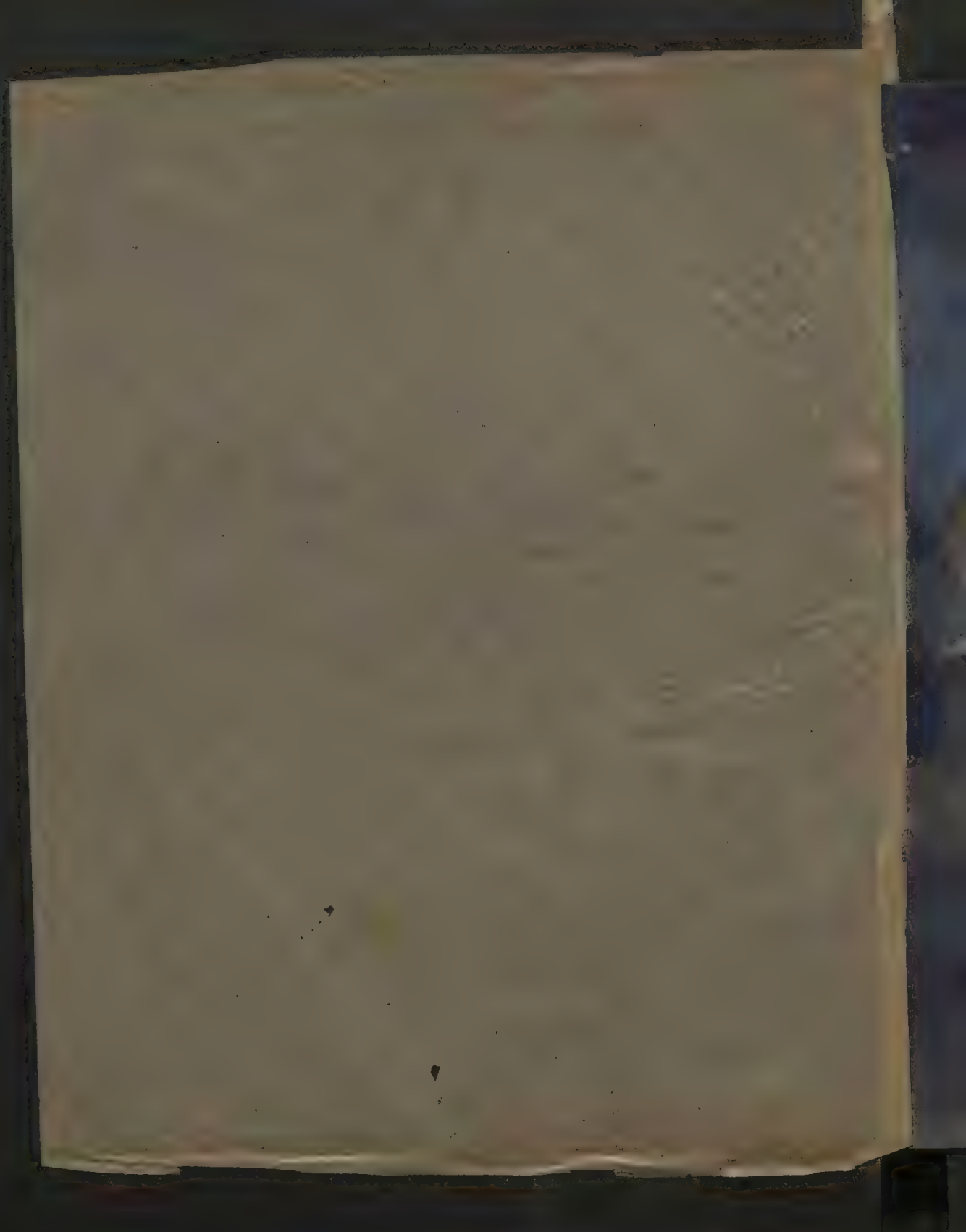
Nr 34

Ogórki z gorzycą — Wziąć 1/2 ogórki dojrzale
obiera ze skórki i przekrawa wzdłuż na dwie
części — bierzemy nasienie ze skórki, wkładamy
na dno przysypując solą. Następnie tak
do drugiego dnia, aby woda dobrze odcięła — myjemy
myćkami każdy kawałek serwetką i układamy
w dursz garnku. Przepłukamy solą i kalaf
gorzycą — nakajutn przygotowai ocet i piw nicke
gorzycą kalaf — Trzeciego dnia myćki ogórki
na sito — niech dobrze osichną i wkładamy
w stoję przysypując białą gorzycą i przekrawa
materii obceharcei również octem sparoneu
pojem kalaf i wierzyn przygotowanymi
octem (z pieprzem i trochę liści babkowych) zimnym
owisnąć słajki pęcherzem. —

Ja takie kocham i nie, bardzo wam o
wypuszczać ten tekst, kaci postać na kawałce —

Wziąć 1/2 ogórki dojrzale
obiera ze skórki i przekrawa wzdłuż na dwie
części — bierzemy nasienie ze skórki, wkładamy
na dno przysypując solą. Następnie tak
do drugiego dnia, aby woda dobrze odcięła — myjemy
myćkami każdy kawałek serwetką i układamy
w dursz garnku. Przepłukamy solą i kalaf
gorzycą — nakajutn przygotowai ocet i piw nicke
gorzycą kalaf — Trzeciego dnia myćki ogórki
na sito — niech dobrze osichną i wkładamy
w stoję przysypując białą gorzycą i przekrawa
materii obceharcei również octem sparoneu
pojem kalaf i wierzyn przygotowanymi
octem (z pieprzem i trochę liści babkowych) zimnym
owisnąć słajki pęcherzem. —

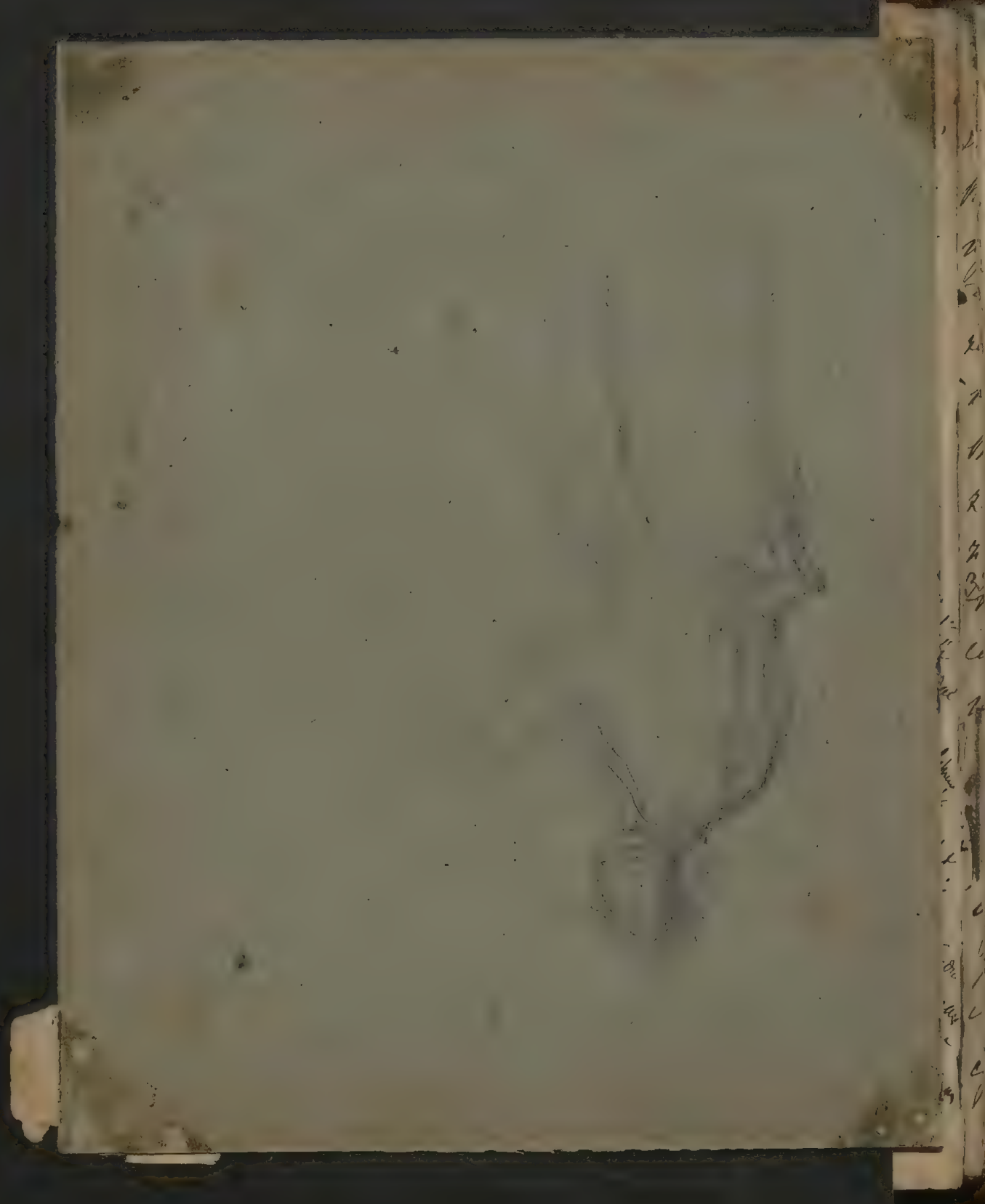






56

ilab 1000



Legominy i ciasta stożkie

#1 Legomina ze słowick. #2 Leg. z kowidel.

#3 Ciastka z kowidel. #4 Ciastka z kowidel.

#5 Kuchle. #6 Marusze jabłecny.

#7 Marusze jabłecny. #8 Marusze z miodem.

#9 Marusze z kowidel. #10 Legomina ciastoflowa. #11 Marusze z kowidel.

#12 Ciastka z kowidel. #13 Legomina ciastoflowa.

#14 Legomina Mlecho. #15 item z kowidel. #16 Legomina.

#17 Ciastka z kowidel. #18 Legomina z maki. #19 Ciastka z kowidel.

#20 Bieda. Kuchle. #21 Marusze. #22 Tort.

kisz pański. #23 Andrut z ciastoflowe. #24 Marusze.

Palc. #25 Marusze. #26 Ciastka ciastoflowe.

#27 item. #28 Ciastka Wąglowickie. #29 Ciastka Wąglowickie.

#30 Ciastka Wąglowickie. #31 Tort migdalowy. #32

Ciastka z kowidel. #33 Ciastka z kowidel. #34 Bere.

#35 Mar. z chleba. #36 Mar. z kowidel. #37 Mar.

z kowidel. #38 Ciastka z kowidel. #39 Mar. z kowidel.

#40 Mar. z kowidel. #41 Ciastka z kowidel.

#42 Ciastka z kowidel. #43 Ciastka z kowidel.

#44 Ciastka z kowidel. #45 Ciastka z kowidel.

#46 Ciastka z kowidel. #47 Ciastka z kowidel.

#48 Ciastka z kowidel. #49 Ciastka z kowidel.

#50 Ciastka z kowidel. #51 Ciastka z kowidel.

176

#44

St.

allie sinistra #45



Li #55

176
allie sinistra
850

Tosic. Pami. Am. Nowosielbicki. 2 f. cub 2

35
Tosic

eklen. wody: syrop. do woznego. dca 2 f. cca

Polady cibale micorac; miastkich miobien

nych migdat. dodac 2 f. unio gotowac i micorac

2 f. swierathuaga masta nastatca i 2 f.

2 f. kwaszeli kraspita. wyzmarzga polci

adelnie polnare. crystego dua - nastat

2 f. gdy troche ostygac i gotowac. nastat

2 f. allac kocnem. kwat. smiet; zagotowac

2 f. cselkolady, do zagotowania i basta

2 f. rianisacki 2 f. miadu rozumienie 2 f.

2 f. allum kwarta pssci. maki; 2 calc ja ja

2 f. a kromie nora potarie, kromeni i ruc-

2 f. ie gesciej jati na pierzeji. 3 godziny ruc-

2 f. tr i wygrabac watek ciuc na wotarkie

2 f. muchy w srodach 2 migdala. na kache

2 f. wyworsowana lob wywarzona i w lalki

2 f. huc Toot Lincen. 2 f. masta tylen maki

2 f. 2 f. migd. miobies Huerson: 2 f. alltha dorge

2 f. namone i gwond. wathien rucetree i all

2 f. rucetree i all 2 f. placki - potene

2 f. galacta potene

35

Pami. Am.

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

2 f. alltha dorge

148 N 34

Galeata agrestis

34 *Galeata agrestis*

Na agrest nalać wody rowas porzutać
niek pover serwite siciekuć: na litre.

34
Planck serowey

Ki; kilo uukou gotuje sic do egalectwa
Planck serowey w ptatirech poliajana iwanille. gotuje.

soli karte

varem # 34 Planck serowey 2 kwast raa

* Cukrac

kwasiu, utartego - porzuteć pover sic

podlag apo

Due do mabuty porzuteć i dodac p

Dobracia na

wicif: iwanille 2 bialoth tyte. reby uformato sic

lix

by ciasto laune: troche gestwie. To

Butki

god: dodac 2 kwat: maki, tyte migdato

38

rodzankow ciarozelch drobuzelch, dalszianth

cybraty i masta 2 kwat: topionego. To

2 godziny, wyrzucowac blache garbo

mastem, dobre maha parzpac i wlać

to ciasto. Sic jati na butki siedzi godziny

moine i 2 bathami puc. # 38 Butki 12 funt

mlekiem maki rozczynic tabi jati na bitadriac

Paluski 15 delch doidryz iottel 15: bial. 6

mocno ubitych soli - wazetno varem robie. To

jati na bitadriac Paluski paki puchozelki wie za

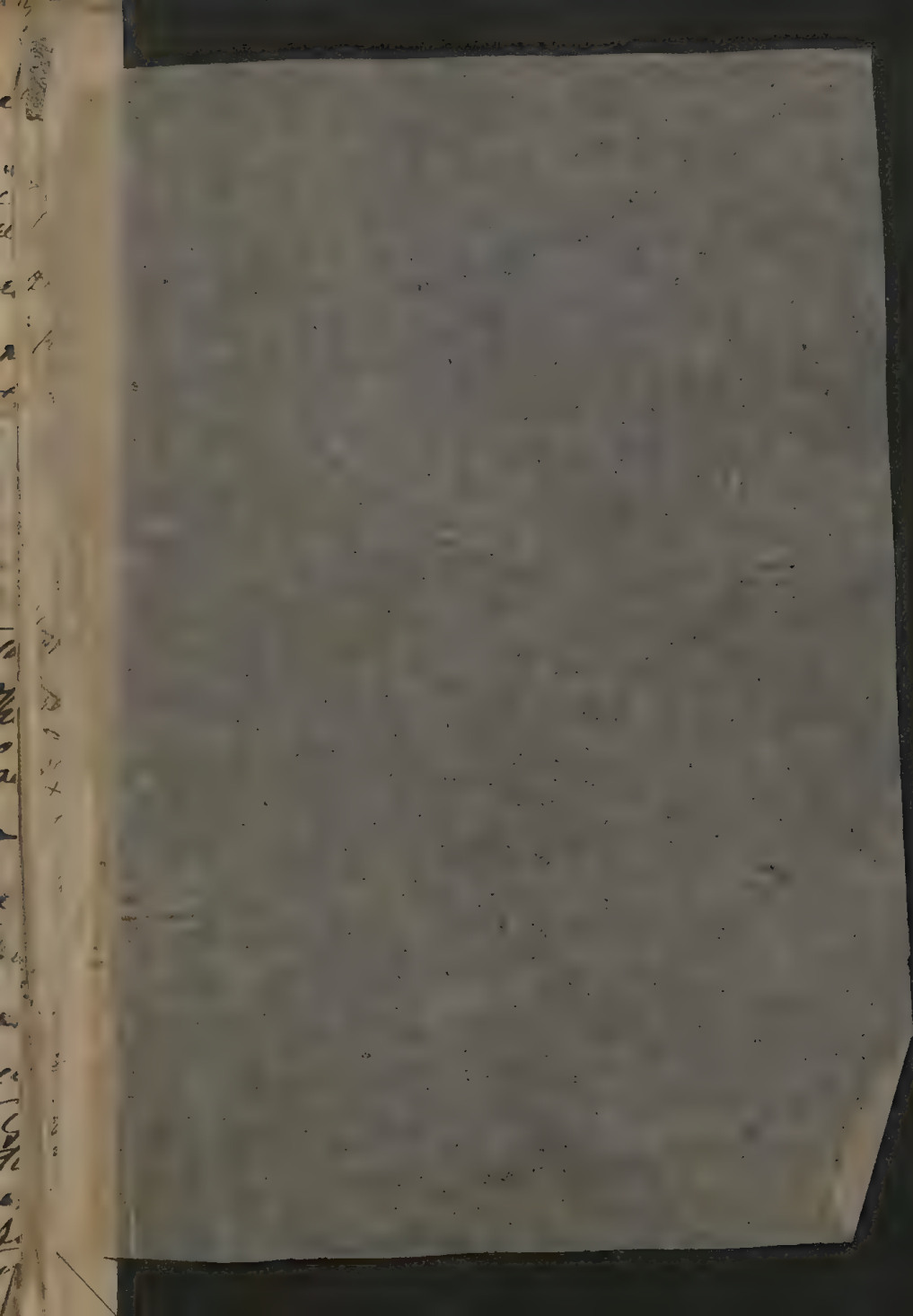
potargowac: Idy podrosnie wyzpac 1/2 p. 3f: mast

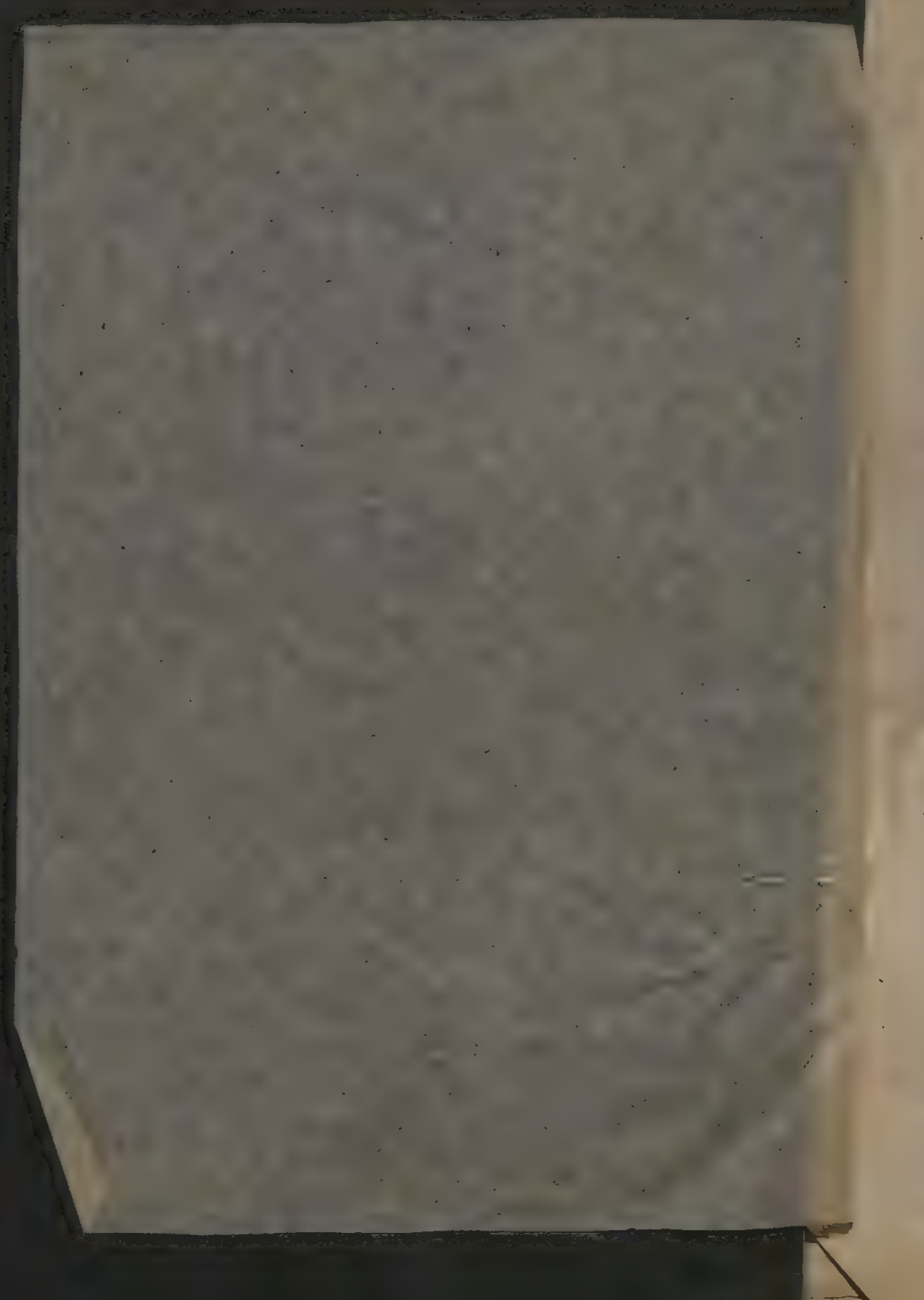
mielci: luthu do maki list: kam: i kuthi. Masto

1/2 kwarty topionego, ridum: paki uodtanie od sed

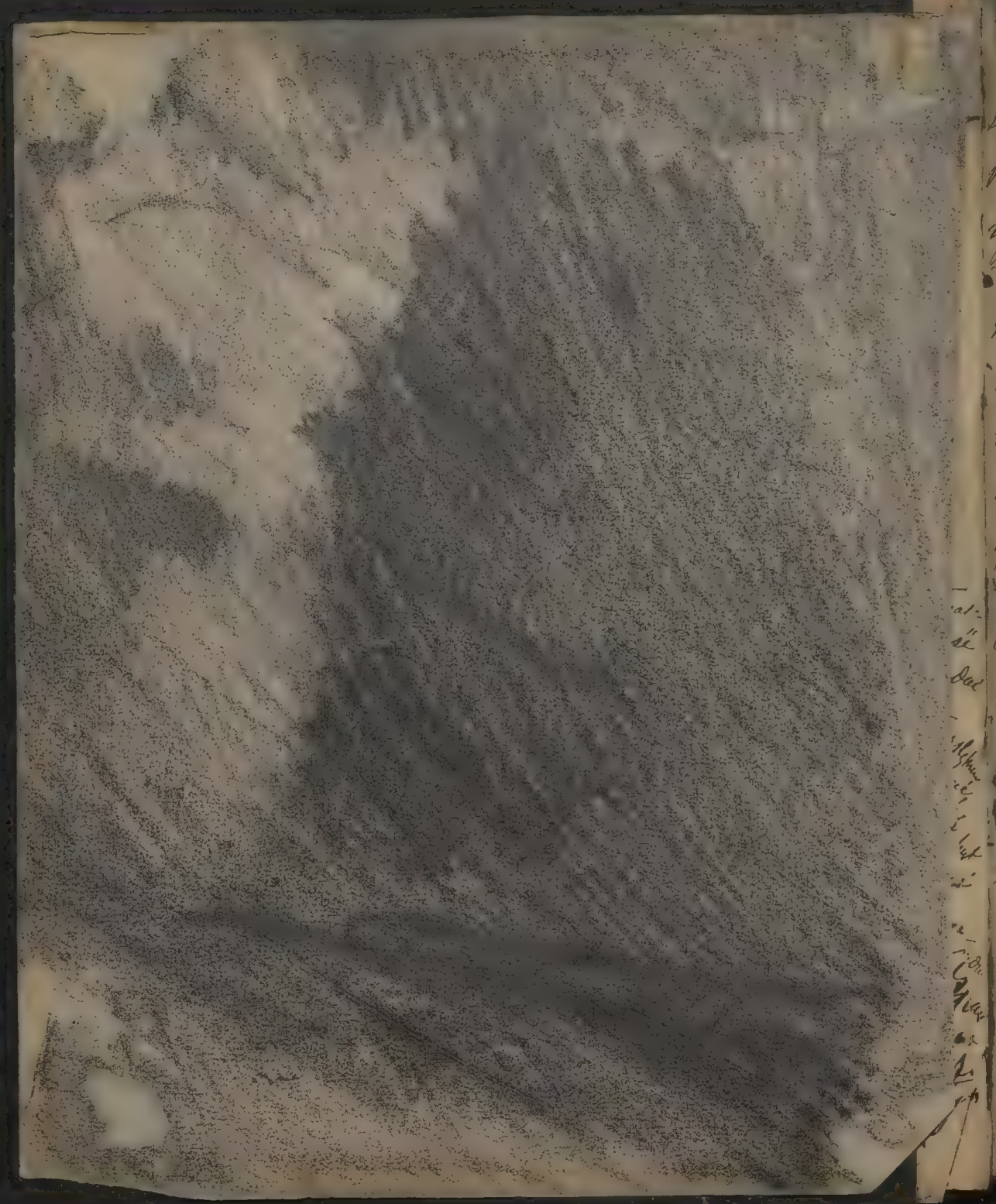
Idy, wyrosnie, wygrabiać butki idy podrosnie 4

na godziny









625
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

[illegible]

198

zółcie polnowai formy postawie na ciepłym doborze a nie góra #
 aby cały czas cent miejscu i niech schodzi. Tak pełna forma #
 ciasto cięte było x wstawie na godzinę w piecu gorącym jak na chlebie # 32
~~haras~~ wogumie i formy na poduszke. For. # 30
 ma bardzo starannie musi być widzący # 31
 wigilej. sincere. # 39

Opis na placarce
 Ma nie u —

1. Kwaśna cyplik na małej
 porannej - 1. Tytuła mała
 1. Kwaśna cyplik na małej
 1/2. Kwaśna cyplik na małej
 potarć lub sadę cyplik na
 wyspka - norem samiec.



Wszystko metem i prolecie badawo (późne
 Czerwono-żółte podziwiska - i ote jego postać.

#3 Maruski kapturzyk # 40
 5 - Maruski Cygan
 Maruski Jan Sotnajejowej July
 Gaetki st. 41. # 16. Rogu
 # 17. Charnakli szermistki
 wariantki wołne
 wariantki Janowicki st. 44
 Zaba Doskonała
 Maruski na wosie st. 47
 # 21. Butki pastuc
 # 23 Paluski do. Kaug
 iorki - # 26. Butki na
 Karon, # 28 Janowicki
 Corba na st. 83

(rybani)

ra A 2

ma A 3

le A 33

or A 36

rr A 37

A 38

ut A 40

4

42

43

44

45

46

47

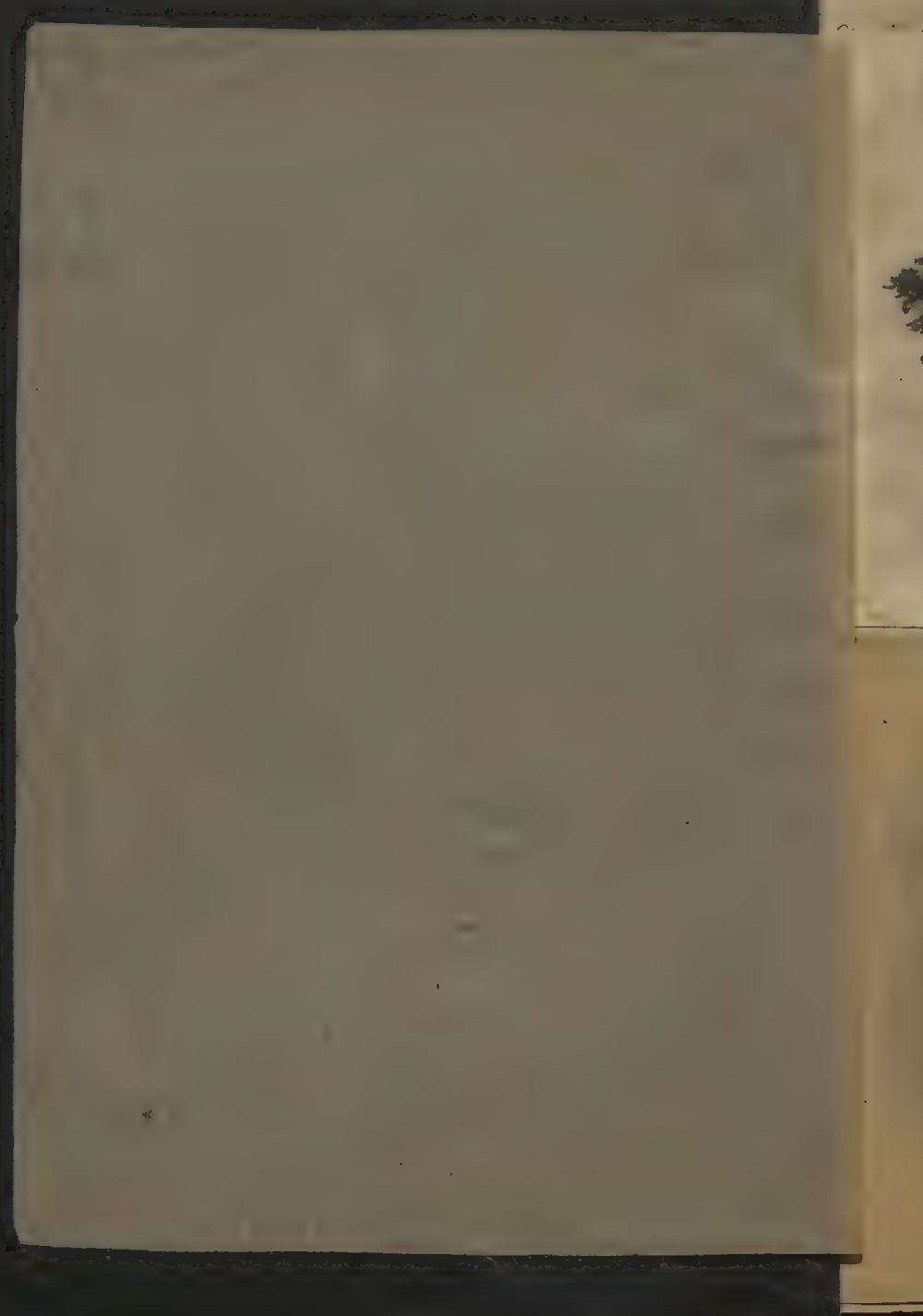
48

49

50

51

52



Dec 11 1881

181

83

84

85

86

87

88

89



39

+ Dobrze x

+ Dodać
wawilli x

A 40

zimna woda
jak się roztępi
i stawić na
ogniu wosku
wzdanie po-
wstanie i 2
wary skocić
z miodem
wiską, i chł-
dzić w zimnej
wodzie

39 Miazg 1/2 szklanki wrzącego
Siprowego miodu zagotować: wlać syropu
b. gęstego i 3 = ciociń f. cukru: zmieszać
gdy przestygnie trochę: wstrząsnąć
i 1/2 miazgi białek i białą godziwą trawie
tyżną: na ciepłej blaszce aż zgęstnieje
i owinąć potamiąch woskiem wy-
stygłym w nowicie otartym woskiem i pa-
suć na gorącą ogień: mieszać, mie-
szać, póki od ognia nie odstanie potem
gdy trochę przestygnie na ostygnięcie
drugi raz przetrząść i przegzusić.

40. Kompot z sliwkami. Spazgi obraci
syropu f. cukru szklanki wody, smażać w
ciężko sliwkami na 3 minuty, wyciśnięcie na
sito i gdy ostygła, nalać zimnego tym syro-
pem przetrząść w staję, obwieszać puchem
i gotować aż białą Miazg 15 minut. Drugi
kompot Otarte sliwki ostrożnie wyciś-
nąć, przez 3 dni nalać je zimną

opus	97
scri	91.
ac	92
'	94.
rom	95
i	95
ery-	96
ad-	96
ie-	96
in	97
i	98
'	98
ac	99.
res-	
no	
egro-	
rom	
ugi	
la-	

Apr 22

Plant. ex. it. 11

21.
11 20

93
2. Инди
серама
оттис.

2^d Plush
2 Coats
Plush
City

syropem. 4^{to} conar to gorący m. 4^{to} cypstym
 rynnem syropem rallać w stojade i aż do
 Macie zgotować. Je poinej mogą się wzię
 na suche konfitary, nacić nad rynnem
 Morle. Ostate macie rallać rynnem
 gotować 20 minut. Bonostewinie rallać
 rynnem wodą, postawić na małym ogniu
 i jak tylko ranna podchodzi, wylać na
 sito, obrać, rynnem wtórnie w stoj. ual-
 cie syropem: gotować 20 minut.

41 Legomina koczana Pań. Pawsticij w Truszkach 41

Utracić do biatoci 4 röttke r. 3^{ma} tykany
 cubra. najciężniejszej maki koczanej rachej
 filizancie, od czarnej koczaj, traci rawni po
 trzęgo rapachu w.p. cytrynowej skórki: pianę
 z 4. białek: do rany średnio gorącej i z formą
 dawac przedko na stoj. dodatek winietana -

albo sob. $\# 42$ Torcik na legomine P. Peters

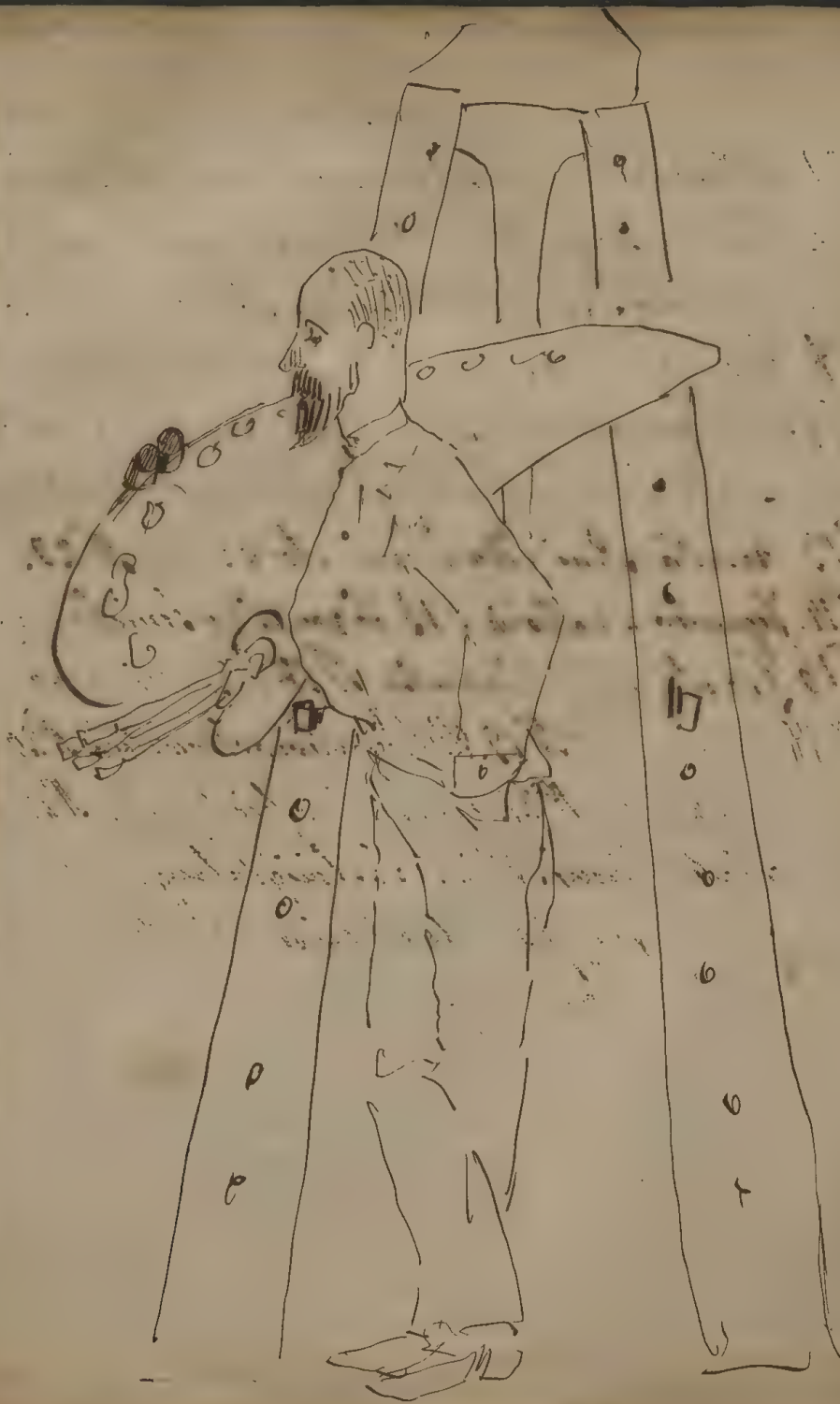
Uśmietanie 24 och masta. 8 och cubra 28 och
 maki: lascepe wanilli traci 3 kwadrans: na 4 kwi
 kosmarować i pice w dole ciepłym pice: postawić
 i osroć takim. Marmelady 2 tykty 12 och cubra, 1 białko
 traci do biatoci, dodać pianę z 1. białka

Co tydzień stary

przemieniaci na kielce go-
 rin. 4. 1. kubek sic pa-
 now zagotować 10 minut

w piek, wstawić

to him, within 10 minutes of his departure



#1 Wit do porcelany Rozpuszcini retatye +
 Wode czerwonej octowej: much bedzie ga-
 laretowatej wit: smaczowac, wiazac

#2

na cata noc i basta. #2 Podtoge
 ammoniakal dadowac do wody męjaj po
 kostowane dmwi i okna: f. cresi wody gna
 ammoniakal. Podrel maty. ciciatko.

surotha

#3. Paski
 P. Peluscony

#3. Paski Sate 4 saklausti maki. 2 Tyżek
 drozynyka cut. 6/6 rötthi a cakrau abitych, soli,
 stodkly smietanki b. f. 1/2 f. cięptego kłarowazego
 masta. wglie do odstania od tyżki, wstozgi wyrabie
 much sie rusia. dobre i w duro smalek smietki - na
 szage by byly obracali - poruczenie i okragi.

+
 Dobrze jiele
 jest rozgnie
 plastike *

#4. Grynai
 P. Peluscony

#4. 1/2 f. maki, item cukru 3 aja laske wanil-
 li, ragnieci wieserosem postawie na zimnie
 rano rozdzielie - jedna upie na biato - a do 2 g
 dodai tabliczke czekolady i upie - 2 kantonow

#5. Toot
 P. Peluscony -
 wazne: rieb
 to 84 deka. *

toot #5 Oblapai z pucworrej lufki kasztany
 odgotowane i worunki dalej much sie gotuja cygli
 srogotuja: porotnie porot. sito - nim sie ugotuja
 ubie cyglutroci do biatoroi 8 rötthow 2 42 = 2 kani
 cukru. laska wanilli: 12 dek miatliche stod: mig datow
 2 deka gorzkiego, takichre: tridoponale pot godring, wy
 tuzo wygiazac: pai to tarte kantonow jenero kantonow wanilli i khor
 tnie pot godring - piane 2 8 min biateli. wzmieszac dobre
 ropakowac w forme wgnaslonga i wgnaslonga i w
 goracy puc.

Wasmur wo
 Pa i surotha
 nie męjale
 2 deka gornich, takichre: tridoponale pot godring, wy
 tuzo wygiazac: pai to tarte kantonow jenero kantonow wanilli i khor
 tnie pot godring - piane 2 8 min biateli. wzmieszac dobre
 ropakowac w forme wgnaslonga i wgnaslonga i w
 goracy puc.

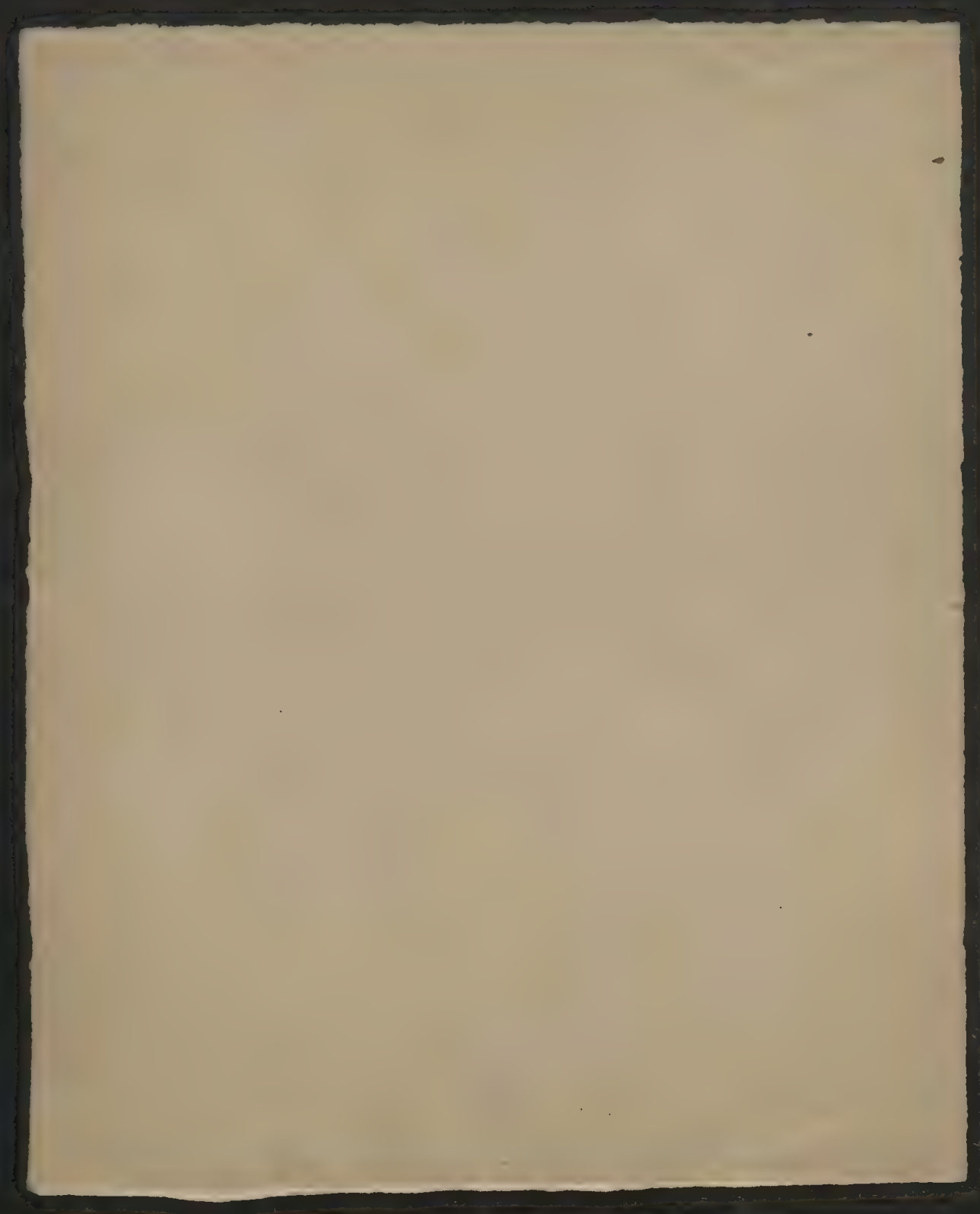
198

- #1. Kluski z grysiku. Ciepłe jajko
 utrzeć z białym cukrem masta dobitnie
 dodać wody $\frac{1}{2}$ skorupki jajka; w proporcji
 z tym grysiku, by nie zabieć zasnęło
 i postawić mied w spokoju 3 godziny
 stoi, w ten czas opuszczać na rozognione
 mied się ugotować. #2 Ciastka z
 jabłkami na leguminy niby pół fran-
 curkie z kwadraty lub trochę więcej maki
 ciemnej f: masta, 2 deka drożdży 1 łyżka roz-
 robione w pół szklanki i miętarki lub
 siemiatki soli trochę. Wyrobić dobre ro-
 watkować pokrój w kwadraty, nakładać
 ser czy konfitury, maki lub jabłka, złożyć
 kłosem do środka - mied trochę złożyć na pie-
 cu; posmarować jajem, posypać cukrem i
 w piec. #3 Pirożki Jadwisi: Kwasiński
 Nadziwać rozgnieci ciasto parsem na w pół
 z miodu i słodkiej kapusty - ^{gr. 100} dookoła ciasto
 sucharów; posmarować i miodem trochę adu-
 szonej cebuli; pieprzu ziarnami nakładać i
 po ugotowaniu oblać masłem z bułką i miodem
 potrosić parmaranem.

J. H. H. H. H.



30/1111 25



Pranie bieliny.

W wigilię dnia, kiedy ma być pranie
kagnąć po potudnia n.p. 4 konewki wody
niekłej, tak aby była tylko ciepła. Z tej
ilości wziąć 2 garnce osobno i w niej przygotować
2 funty mydła drobno pokrojonego, gdy się do-
tłocznie rozpuści, włożyć 4 szoty ciepłej wody
i do tej całej ilości wlać terpentynę, francuską
tutaj 5 i amoniaku tutej 9. Włożyć to w gotującą
się wodę i włożyć ciemną bieliny, 4 funty
sypu i mniej sypu. Jeśli bielina jest b. brudna
i ciemna, wówczas kładę 4 szoty
po 1 szocie wody. Włożyć wlać aby te szoty nie
były w gotującej tylko w ciepłej wodzie, gdy inna
brudna się wlać. Bielina brudna wlać
i wlać lub białą, naturalnie brudniejszą
i grubszą na spód, nakładając kładę szoty
i tym sposobem przygotować płynem potłoczyć,
upychać i pokonać. Po rozmieszaniu na-
łożyć się bieliny, pokrojony lub grubą wlać

i witawia w spokojnej godzinie w. Narażając
naus, wybiera się białym po kilka sztuk
na balia, i w tej samej wodzie w kłosej wodzie
piene się bardzo stonnie, od pierwszego bicia
wyprawa wyjęta kłosa. Po wyprawie
tym sposobem całej białym, wyprawa
się wam i powtarza tym powtarza
w kłosa białym, polewając niewielką grom
ek ale nie umiast wody. Tak więc powinna
dwie godziny, poczem wyprawa się w kłosa
muia, i w wodzie kłosa wyjętej zimnej
wodzie. Narażając się w kłosa wodzie,
funkcje starszy białym wina, która zwykle
bywa wina. Kłosa i kłosa w wina upodo
bawia. Kłosa wina wina wina, nie
gotować go, tylko w wina wina wina
wina. Kłosa wina wina wina, wina
kłosa wina wina wina. Do kłosa
białym, kłosa się nie kłosa, wina plu
kłosa kłosa wina kłosa, to jej wina
kłosa wina. —

W. Ser se
śliwek

Ser se śliwek № 1 Sparzone, obrane, wy-
długowane. Śliwki, porzucić porz maszyn.
Re, czy sito i dusić na marmeladę: znowu por-
tuję porz sito gestare - na fl marmelady
i 1/2 cukru dusić na wolnym ogniu, miesza-
jąc ciągle, póki osygnie nie będzie ostawać
w ten sposób wytrząść na głęboki talerz zimna, w-
od opłukanie, i niech się stygnie. Nima potrogi
na blasce, przepieścić wyłożona i w ciepłym
piecu obsuszyć aż do doskonałego stęgnięcia. Oweca
w pargaminowej papier i co suchem mięsem trą-
dzić.

№ 2 Krem drożdżowy. Przygotować blat
miękkich drożdży. Wt. cukru 1/2 laski wanilii
1/2 kawałka szkiej smietanki; 3 żółtko; 3 tyżki
postrawajnu; 1 listki żelatyny białej rozpusz-
czonej w 3 1/2 tyżek ciepłej wody i 1/2 kawałka
moczno ubitej kremowej smietanki.

Oweca te cukier smietanki, żółtko i
wanille zmieszać i gotować w raku niebo-
jać ciągle - gdy zgęstnieje dobrze i ostygnie
dodać postrawajnu, żelatynę - zmieszać i zgę-
stnieje dobrze z ubitą smietanką i zastudzić.

Krem owocki
wy № 2
+ abie 2
1/2 f. cukru +

Legominy ziemne - toby - galarety

Pastka z poronem #1. #2. Pastka z syropu. #3. Legominy z jabłkami

110 #4 Legomina ze śliwkami: #5. Galareta z winem

111 #5. #6 Galareta cytrynowa. #7. Pomarańczowa Galareta ^{57.112}

112 #7. #8 Krem kawowy. #9 Lody śmietankowe st. 113

113 #10. Krem. #10. Krem niedrugi. #11 Legomina z jabłkami

114 #11 Krem ze śmietanki. #12. Krem z chleba

115 #13. Kremik. #14. Legomina na zimno

115 #15 Legomina bez śmietanki #16 Lig. z jabłkami.

116 #17 Legomina pomarańczowa #18 Marski (roślny)

#19 Marsk. czekoladowy.

117 #20 Marsk cytrynowy. #21. Marsk zraz

#22 Twache ciastka #23. Stracelki

118 #24. Butki wyborne #25 Butki na bijatym

119. #26. Ciasto pod placek i serem. #27. Sam placek



Sto. 120

2+ 5 6 1

#1.

121. #5

122. #8

123

124 #

125

125

126

Prosa smoleana #19. Prosa smoleana

#1
Potleicki cilur.
Smolearskiej

Sthotleicki par Smolearskiej: wiekowina na
w pot: ulecia, uszczelana doskonale umaso-
wana do rnakli, i masteu, jajem, wogwosona
kathu, ulecia umojona co tem masle, ulecia
i spierozona. Potlety sie formuja i na tlas toie
osypuje sie: rozslabna umaja sie na micragus ogniesika
za sie, przeciwaraja: wgr i masteu porgdusowa
Klacie sie na haisek Potletu pflannu x rozbi-
sie i spugaj strong: na dosmarowan, ohaia sie
Klacie Potletu kwasia smietana i coila
w smole: na potleicki, odda: Kaden somu Kaden.

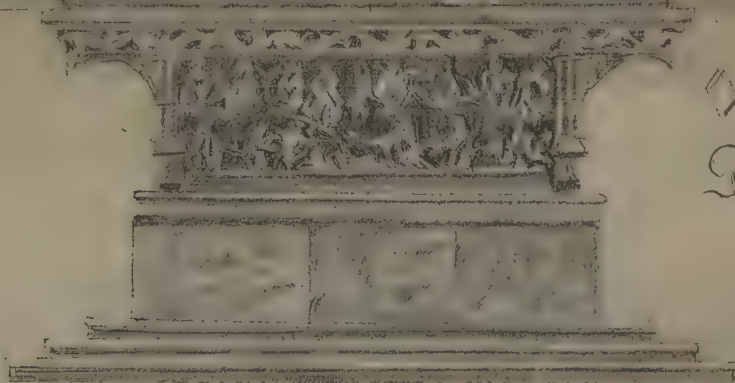
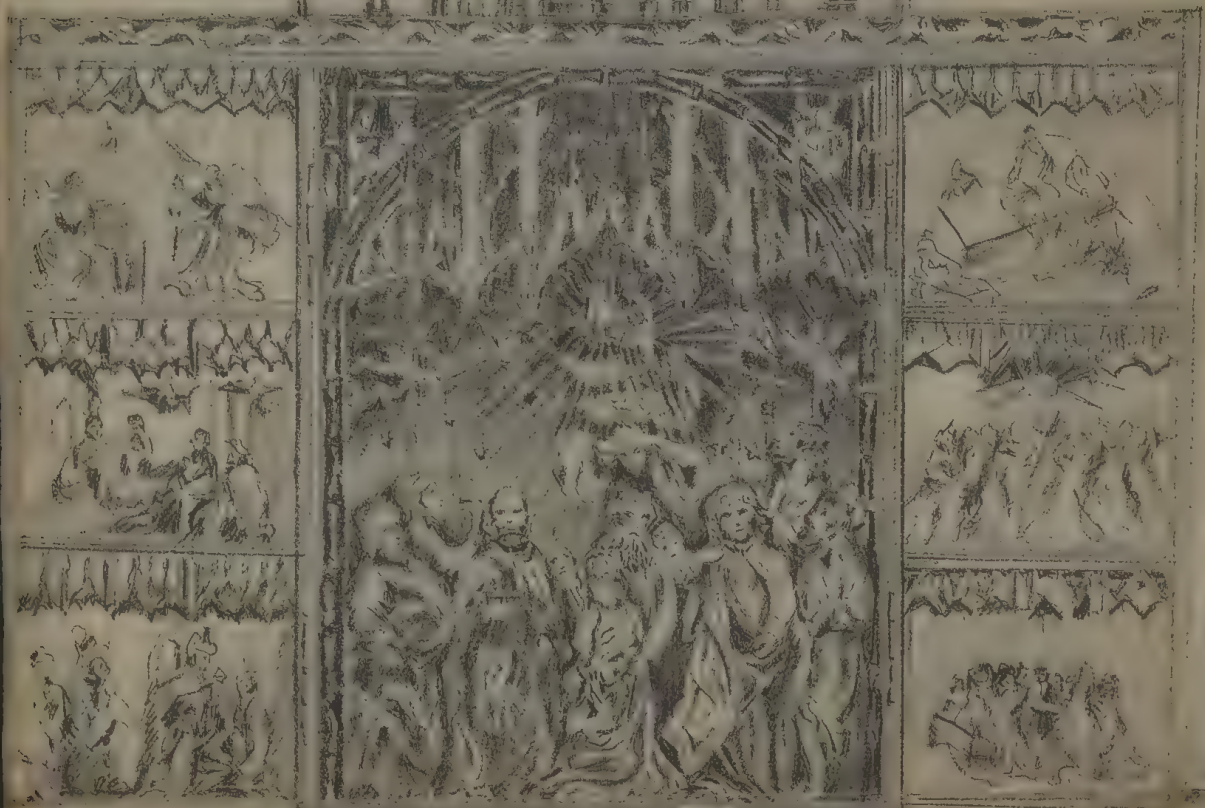
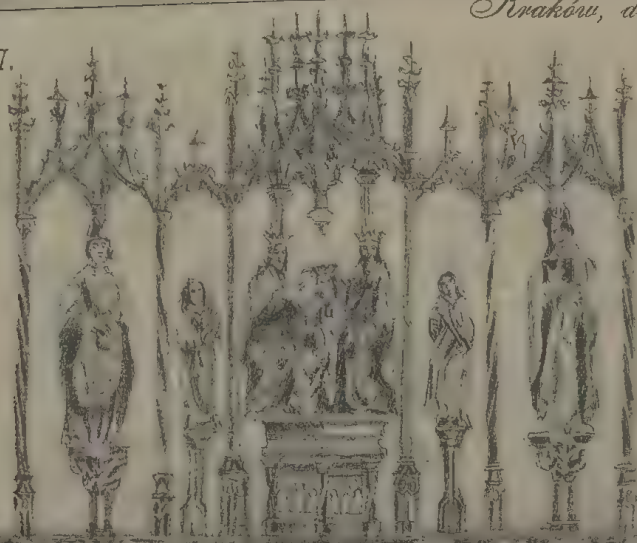
see 26 formone

owię, ulica Garbarska L. 7.

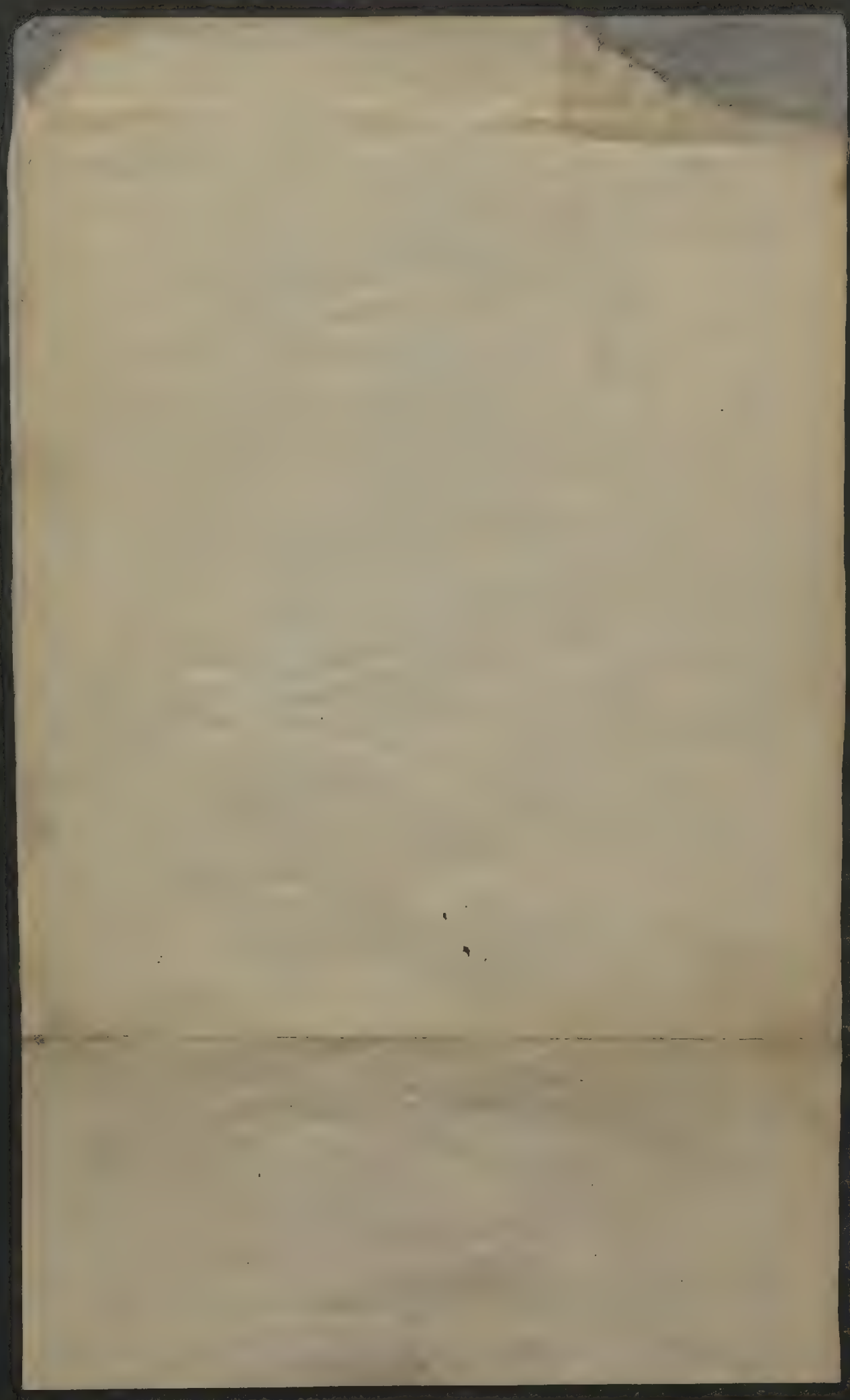
Shaw, Anna

Kraków, dnia

owię, ulica Garbarska L. 7.



Właz z Koś
Damy Mary
w
Kraków





malcolm w. g. L. L. L.

Tort nie Berlin
#1

Tort nie Berlin'ski #1. Nicobirangel amiettych
migdalow 2 f. item cukrowatnie vareu: dodac piare
2 bijatek istnie 2 kwadrans vareu: co tortownicy
wymaronej niestonem maslem upiec - ~~na toje~~
nramelada na zimny tort i co piana porzucenie
nie. Maomelado tak sie robi: po gestego syro-
pu 2 funta cukru dai 6 pomaranczowa białych
skropek, igt, udarszonych tarka na telamie
nich sie na gesto ugotuje - dodac f. I umie-
szyć migdalow i 2 cale jaja - mieszac
na gęstą blasze wysztyho vareu, polki od
radla nie racnie odstawać. #2

#2
Tort po-
tomkowy

Racni
porionoway. Poru sito wlonicane porionie
kwaote porionem: w. 2 blance wino rozpus-
ci 2 fun: cukru ubitych 8 rotthow - zmieszac
wysztyho vareu i mieszac ciagle na ogniu
polki nie zgustnieje dobrze - Gdy ostygnie
dai piare 2 8 ^{gemi} bijatek - co formie na lod

#3. Tort

do ostudzenia #3. Tort. 14 f. migdalow 2

Smolawicki
waga. Karden
porobao piec
ba 20 laty prot
waga. Gestore
in dajie musi do
ierest a uienai 2
omady! Inne, lub
i oles mondrayaj
mies lub cyfary

napraw. wyumrac spie blasz. tarka blasz korzobie
sny i pastoryc nadzupnyem karmienie - 2 funta deserow
masta utrac na piars, nadzupne dajpo 2 f. cukru, po
pionem 4 1/2 rotthow, tarka Sturony waustli gly caryello dte
zmieszac dolewai po Turcie gorzcy 1 b. mieny Ravy na
mieszac ciagle aby sie nie wazyle, polke pro-
mady! Inne, lub Torge bladu i nlu krowac Karonem lubrem, bloru robi sie
i oles mondrayaj, 1/2 Karden pomietkowy 1/2 KRo 2 1/2 do woty cukier melone
mies lub cyfary 1 mieny, Powa gotuje do 1/2 mieny, 1/2 do 1/2 mieny

maska by ugroziła: w piece niegorącym nie ma
można ułokrować stronę płaszcza

140 Prepisy Rady szkolnej i C. K. K. K.

#1 Bryndra Stefanińska #2 Rzeplisz

141 #3 Na piersi

st. 164 #6 Maso migdatowa #6. Maso rakowe st. 11 wiersz.

Bisramel st. 10. #3 Bryndra Rzepliszka z Bobry

140. #3. #4. Oet 7^{ty} z Todrici st. 164.

141 #5 Musztarda staroswiecka — #6. Bieler

143. #6 siarce. sian. — #7. Oet — #8. Oet #9.

#4-#8, 145 #9 Seoch — #10. Siwar — #11. Homowa z porionek

#11 Maso ryb nie gorzkie #12. Medie magny-

wane — #13 Medie inaczej #14. Miscerija

#15 kwaczenie buszko.

144-165 Lezi #2 Oet od ran #3 Masie na piersi i

reumatyzm. #4. Woda kolowiska

#5. Od rotadka #6. Od Pröy. #7. Od Febry

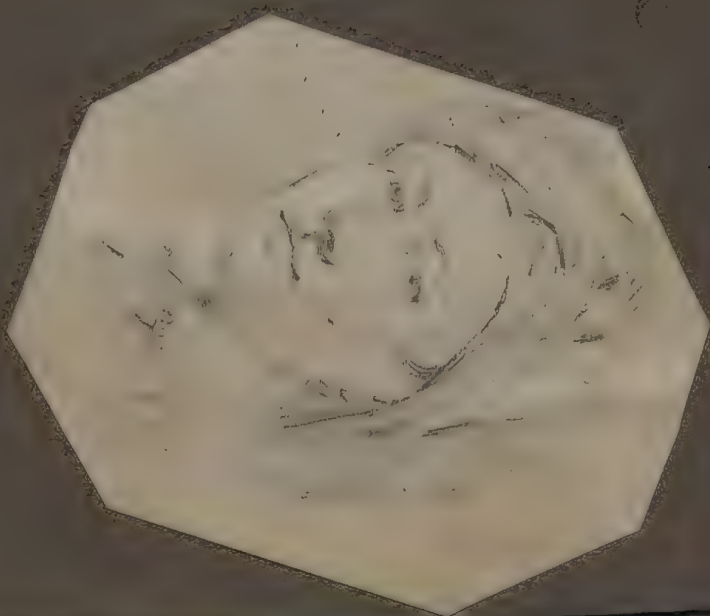
#8 Od Reumatyzmu st. 168 Od koasty #9

Od koasty #10. Od koasty #11. #12 Od paach

#13 Od Kataru rotadka. #14 Od uhaszenia psa

#15 Obrywania palców #16 Od nagniatkow

#17. Masie dla króci



...?

12

29.

me. h.

no.

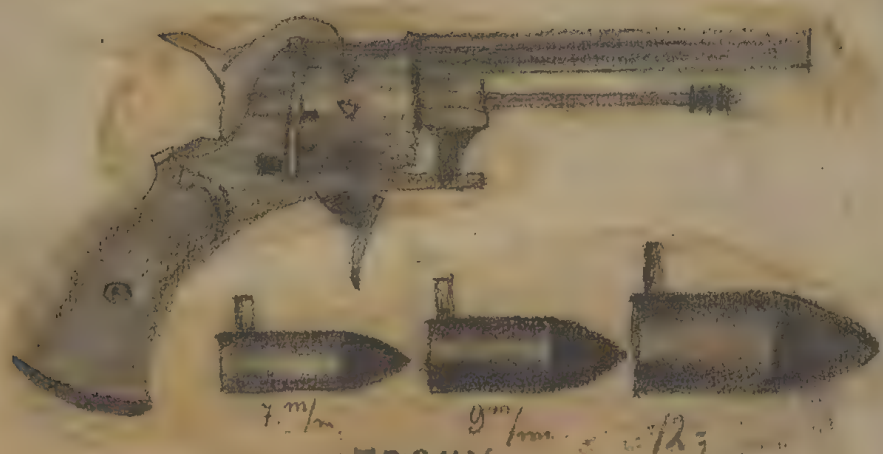
1

by
#9

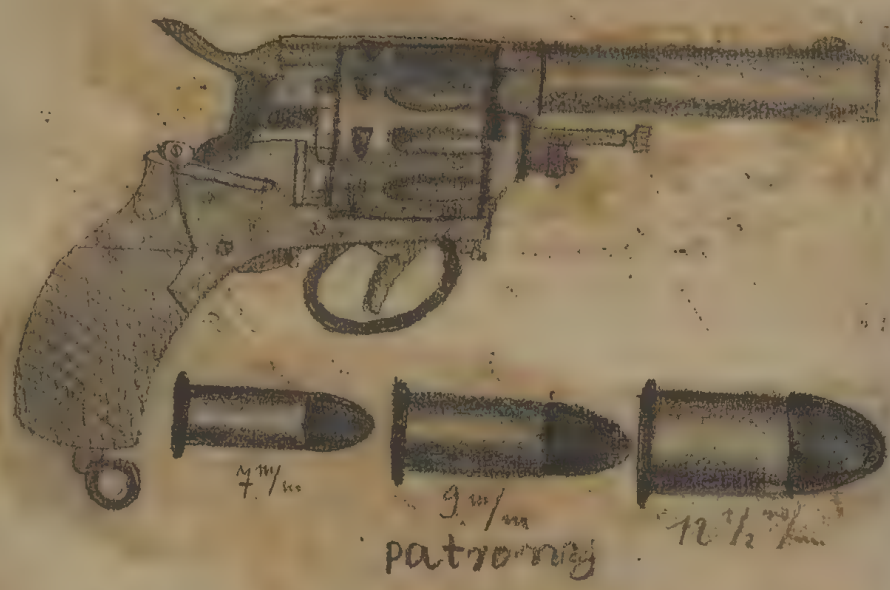
h

15a





Revolwer
PATRONY
Lefaucheur



Revolwer centralnego ognia
(Faint signature)



